

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Тюменской области  
«Ишимский многопрофильный техникум»

**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического совета

Протокол № 1  
от « 31 » августа 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»

Приказ № 134  
от « 31 » августа 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующая производством

СПК «Гарант»

Е.В. Белешева

2021 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело**

**Форма обучения:** очная

**Квалификация выпускника:** Специалист по поварскому и кондитерскому  
делу

**Нормативный срок обучения**

**на базе среднего общего образования :** 2 года 10 месяцев

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>3</b>
1.1.1. Нормативные основы разработки ОПСПО .....	3
1.1.2. Цели и задачи ОПСПО .....	5
1.1.3. Принципы и подходы к формированию образовательной программы .....	6
1.1.4. Общая характеристика образовательной программы .....	7
1.1.5. Реализация требований ФГОС СПО.....	9
1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы .....	10
1.2.1. Планируемые результаты профессиональной подготовки .....	10
1.3. Система оценки результатов .....	10
1.3.1. Формы аттестации .....	64
1.3.2. Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля .....	64
1.3.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации .....	64
1.3.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации.....	65
<b>2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>65</b>
2.1. Учебный план .....	65
2.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	65
2.3. Календарный учебный график.....	66
<b>3. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>66</b>
3.1. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), практик.....	66
3.2. Программа коррекционной работы .....	66
3.3. Оценочные материалы.....	72
3.4. Методические материалы .....	72
<b>4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ .....</b>	<b>72</b>
<b>СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО.....</b>	<b>72</b>
4.1. Общесистемные условия .....	72
4.2. Материально-техническое обеспечение.....	72
4.3. Учебно-методическое обеспечение.....	75
4.4. Информационно-методические условия .....	75
4.5. Кадровое обеспечение .....	76
4.6. Психолого-педагогические условия .....	78
4.7. Финансовые условия.....	79
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>81</b>

# **1. ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ**

## **1.1. Пояснительная записка**

### **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

В настоящем документе используются следующие сокращения:

МДК - междисциплинарный курс.

ОК - общая компетенция;

ОПСПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

#### **1.1.1. Нормативные основы разработки ОПСПО**

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

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

2. Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

3. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021г. №450 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано 14.10.2021г. №65410);

4. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрировано 22.01.2021г. № 62178);

5. Профессиональным стандартом 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. N 610н;

6. Профессиональным стандартом 33.010 Кондитер, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. N 597н;

7. Профессиональным стандартом 33014 Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. N 914н;

8. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200);

9. Приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464»;

10. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1.11.2013 г., регистрационный № 30306);

11. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74 о внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968;

12. Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 г. №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968»;

13. Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.06.2013 г., регистрационный № 28785);

14. Приказом Минобрнауки России от 25.10.2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 г. № 30507);

15. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 02.09.2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования». (Зарегистрирован 06.11.2020 № 60770);

16. Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

17. Приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

18. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464» (Зарегистрирован 11.09.2020 г. № 59771);

19. Письмом Минобрнауки России от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн);

20. Уставом ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

21. Положением о разработке и утверждении образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

22. Положением о порядке разработки и требованиях к содержанию рабочих программ в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

23. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

24. Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам профессионального и дополнительного профессионального образования;

25. Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

26. Положением об учебной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

27. Положением о производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

28. Положением о практической подготовке обучающихся ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

29. Положением об особенностях организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

30. Положением о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

31. Порядком заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

ОПСПО разработана с учетом следующих документов:

1. Письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

2. Письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156 «О Методических рекомендациях» с Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям.

### **1.1.2. Цели и задачи ОПСПО**

Основная цель ОПСПО – подготовка специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целями реализации ОПСПО являются:

- получение студентами квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с одновременным получением среднего общего образования;
- становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации образовательной организацией ОПСПО предусматривает решение следующих основных задач:

обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством личностно и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества, в том числе через реализацию образовательных программ, входящих в образовательную программу СПО;
- обеспечение преемственности основных образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- формирование основ оценки результатов освоения обучающимися образовательной программы СПО;
- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Для получения квалификации студент должен освоить следующие виды деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

### **1.1.3. Принципы и подходы к формированию образовательной программы**

ОПСПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело сформирована для очной формы обучения на базе основного общего образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования разрабатывается на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, поэтому ОПСПО состоит из профессионального цикла, обеспечивающего получение квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) формируется в соответствии с требованиями, ФГОС СПО и с учетом индивидуальных особенностей, потребностей и запросов обучающихся и их родителей (законных представителей) при получении среднего профессионального образования, включая образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Образовательная программа среднего профессионального образования сформирована на основе системно-деятельностного подхода. В связи с этим личностное, социальное, познавательное развитие обучающихся определяется характером организации их деятельности, в первую очередь учебной, а процесс функционирования образовательной организации, отраженный в ОПСПО рассматривается как совокупность следующих взаимосвязанных компонентов:

- цели образования;
- форм, методов, средств реализации этого содержания (технологии преподавания, освоения, обучения);
- субъектов системы образования (педагогов, обучающихся, их родителей (законных представителей));
- материальной базы как средства системы образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования при конструировании и осуществлении образовательной деятельности ориентируется на личность как цель, субъект, результат и главный критерий эффективности, на создание соответствующих условий для саморазвития творческого потенциала личности.

Осуществление принципа индивидуально-дифференцированного подхода позволяет создать оптимальные условия для реализации потенциальных возможностей каждого обучающегося.

Образовательная программа среднего профессионального образования формируется с учетом принципа демократизации, который обеспечивает формирование и развитие демократической культуры всех участников образовательных отношений на основе сотрудничества, сотворчества, личной ответственности в том числе через развитие органов государственно-общественного управления образовательной организацией.

Освоение ОПСПО предусматривает проведение практики обучающихся. Образовательная деятельность при освоении ОПСПО организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как комплекс учебной и производственной практик.

Для студентов, заключивших договор о целевом обучении, образовательная организация учитывает предложения заказчика целевого обучения при организации прохождения практики, а также по запросу заказчика целевого обучения предоставляет ему сведения о результатах освоения студентом образовательной программы.

#### 1.1.4. Общая характеристика образовательной программы

**Квалификация**, присваиваемая выпускникам образовательной программы, - парикмахер.

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: оказание парикмахерских услуг населению.

**Формы получения образования**: допускается только в профессиональной образовательной организации.

**Форма обучения**: очная.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

**Объем образовательной программы**, реализуемой на базе основного общего образования, предусматривающей получение квалификации специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: 4464 академических часов.

**Срок получения образования** по образовательной программе среднего профессионального образования, в соответствии с требованиями ФГОС СПО 2 года 10 месяцев.

Учебный год в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Ишимский многопрофильный техникум» (далее – техникум) начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом ОПСПО. Режим работы – шестидневная рабочая неделя.

Требования к структуре, объему, условиям реализации и результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования определены соответствующими федеральными государственными образовательными стандартами.

Программа содержит три раздела: целевой, организационный, содержательный и организационно-педагогические условия.

Объем ОПСПО включает все виды учебной деятельности. Объем образовательной программы в академических часах представлен в таблице 1.

Таблица 1

Объем образовательной программы в соответствии со структурой образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общий гуманитарный и социально-экономический	432	-

цикл		
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	
Общепрофессиональный цикл	612	160
Профессиональный цикл	1728	1016
Государственная итоговая аттестация	216	
Промежуточная аттестация	120	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	4464	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделен 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 выделено 99 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов.

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

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Комплексный экзамен
- Зачет
- Дифференцированный зачет
- Комплексный дифференцированный зачет
- Курсовая работа

Семестровый контроль, защита проекта (в учебном плане в колонке «Другие формы контроля»)

В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

1 курс - 10 зачетов, 4 экзамена;

2 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов, 1 курсовая работа;

3 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов, 1 курсовая работа.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных



дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 164 академических часов.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- Адаптационные информационные и коммуникационные технологии

### **1.1.5. Реализация требований ФГОС СПО**

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

#### **Основные виды деятельности**

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

#### **Профессиональные модули**

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

ПМ.06. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

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.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определен в объеме 42 процента от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена

## **1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования студенты должны освоить программу среднего общего образования и получить квалификацию.

### **1.2.1. Планируемые результаты профессиональной подготовки**

Планируемые результаты профессионального цикла составляют общие и профессиональные компетенции.

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на 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	Умения: описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; проявлять и отстаивать базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе

	на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства ; основы нравственности и морали демократического общества; основные компоненты активной гражданско-патриотической позиции основы культурных , национальных традиций народов российского государства
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 специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием; технологии по повышению энергоэффективности зданий, сооружений и инженерных систем
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	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 иностранных 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.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

### Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, осуществлять подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроль их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за</p>

		<p>несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида,</p>

		<p>кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>

		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: разрабатывать, адаптировать рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить расчеты, оформлять и презентовать результаты проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);



		<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, осуществлять подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p>

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов</p>

	<p>непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	--	---

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

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

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

	и форм обслуживания	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	---------------------	--



		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>

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

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

	и форм обслуживания	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
--	---------------------	--

		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: разрабатывать, адаптировать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проведение расчетов, оформлять и презентовать результаты проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>

		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
--	--	---



		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и осуществлять подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p> организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых салатов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи салатов;  организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;  вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд </p> <p> Знания:  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;  пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; </p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей</p>

		<p>различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p>

		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Практический опыт: организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и осуществлять подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

		<p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>

		<p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>

		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>



		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт :</p> <p>разрабатывать, адаптировать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептов;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Практический опыт в: организовывать и осуществлять приготовление рабочих мест, подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

<p>оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
---	---	---

		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов;</p>

		<p>вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
		<p>Практический опыт: организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с</p>	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	--	--

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков,</p> <p>правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p>
--	--	--

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом</p>



		<p>особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;  оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;  сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи горячих напитков;  организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость горячих напитков;  вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;  поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;  консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;  варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых</p>
--	--	---

		<p>видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>

		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, подготовку к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>

		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт :</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>

		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;  определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;  доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);  соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;  выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;  проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;  контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания:  ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;  температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;  требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:  организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;  контролировать ротацию продуктов;</p>

		<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</p>

		<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p>



		<p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать и проводить процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p>

		<p>и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	---

		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>Разрабатывать различные виды меню, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентовать новое меню, новые блюда, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню,</p> <p>взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p>

		<p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2.</p> <p>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>осуществлять текущее планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координировать деятельность подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p>Знания:</p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3.</p> <p>Организовывать ресурсное</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p>

	обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p>контроль хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Практический опыт: планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни;</p>

		организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
		Практический опыт : планировать обучение поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте;

		<p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	---

### 1.3. Система оценки результатов

#### 1.3.1. Формы аттестации

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Изучение программы завершается государственной итоговой аттестацией, по результатам которой выпускникам присваивается квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

#### 1.3.2. Организация и формы представления и учета результатов текущего контроля

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

- опрос (групповой, фронтальный, индивидуальный, письменный и др.);
- тестирование;
- оценка выполнения задания практического занятия;
- оценка выполнения задания лабораторного занятия;
- оценка контрольной работы;
- оценка самостоятельной работы в различных формах;
- другие формы текущей аттестации в соответствии с УМК предмета, дисциплины, МДК.

Текущий контроль практики проводится в форме экспертной оценки выполнения работ на практике руководителем практики. Периодичность текущего контроля не реже 1 раза за 8 часов учебных занятий.

#### 1.3.3. Организация и формы представления и учета результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в формах:

- экзамен;
- экзамен по модулю;
- комплексный экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет;
- защита индивидуального проекта;
- другие формы контроля.

Конкретные формы промежуточной аттестации и ее периодичность определяются учебным планом.



В соответствии с требованиями 464 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, экзаменов – 8.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Организация и порядок проведения промежуточной аттестации определяется фондами оценочных средств.

#### **1.3.4. Организация, содержание и критерии оценки результатов государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом самостоятельно. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации проводится в соответствии с программой ГИА, утвержденной после ее обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки результатов ГИА определяются методикой оценивания результатов, требованиями к выпускным квалификационным работам. Методика оценивания результатов и требования к ВКР определены с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждены после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разработаны на основе профессиональных стандартов 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь и с учетом оценочных материалов, разработанных "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)".

## **2. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ**

Организационный раздел ОПСПО представлен учебным планом, рабочей программой воспитания, календарным планом воспитательной работы и календарным учебным графиком.

### **2.1. Учебный план**

Учебный план представлен в Приложении 1.

### **2.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 3.

### **2.3. Календарный учебный график**

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

## **3. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ**

### **3.1. Рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), практик**

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик представлены в Приложении 4.

### **3.2. Программа коррекционной работы**

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом образовательной программы среднего профессионального образования разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидностью.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов - индивидуальной программой реабилитации инвалида (при необходимости). Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР может варьироваться по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ и инвалидностью и возможностей в техникуме.

Программа коррекционной работы обязательна в процессе обучения обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период обучения и включает следующие разделы:

- 1) цели и задачи коррекционной работы;
- 2) перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий;
- 3) система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся;
- 4) механизм взаимодействия педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников;
- 5) планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

### **3.2.1. Цели и задачи коррекционной работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью**

Цель программы коррекционной работы – создание системы комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии, социальной ситуации для успешного освоения ими образовательной программы среднего профессионального образования, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Цель определяет задачи:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и инвалидностью;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов) и прохождения промежуточной, государственной итоговой аттестации;
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

### **3.2.2. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий**

Направления коррекционной работы:

- диагностическое,
- коррекционно-развивающее,
- консультативное,
- информационно-просветительское.

Данные направления способствуют освоению обучающимися программы среднего профессионального образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют освоению специальности и социализации обучающихся. Указанные направления раскрываются через организацию различных форм деятельности.

**Диагностическое направление работы** включает выявление характера и сущности нарушений у обучающихся с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических).

Диагностическое направление коррекционной работы в техникуме проводят педагог-психолог, социальный педагог.

Специалисты проводят диагностику нарушений и дифференцированное определение особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в начале и в конце учебного года.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Преподаватели в период обучения обучающихся с ОВЗ и инвалидностью определяют динамику освоения ими образовательной программы среднего профессионального образования, выявляют их основные трудности.

**Коррекционно-развивающее направление работы** позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития обучающихся, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (семестр, год), чем весь период обучения, на

который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями и мастерами производственного обучения. Целенаправленная реализация данного направления проводится специалистами: педагогами-психологами, социальными педагогами, классными руководителями (при необходимости - сурдопедагогом, тифлопедагогом, тьютором и др.). Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на уроке (сурдопедагог; тьютор, сопровождающий подростка с ДЦП). Роль тьюторов могут выполнять одноклассники. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, с аутистическими проявлениями проводится в индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятиях.

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации техникума, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

**Консультативное направление работы** решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков обучающихся с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

- Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной деятельности педагогом-психологом, социальным педагогом, классным руководителем, при необходимости логопедом, дефектологом.

- **Классный руководитель** группы проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающихся, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

- **Педагог-психолог** проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа педагога-психолога с администрацией техникума включает просветительскую и консультативную деятельность. Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем - академических и личностных.

- **Логопед** реализует консультативное направление ПКР в работе с обучающимися с нарушениями речи, их родителями, педагогами, с администрацией техникума (по запросу). В ходе консультаций с обучающимися специалист информирует их об основных направлениях логопедической работы, ее результатах; рассказывает о динамике речевого развития обучающихся, их затруднениях и предлагает рекомендации по преодолению речевых недостатков. Консультативная работа логопеда с педагогами включает: обсуждение динамики развития устной и письменной речи обучающихся, их коммуникации, в том числе речевой; выработку общих стратегий взаимодействия с преподавателями и другими специалистами; определение возможности и целесообразности использования методов и приемов логопедической работы на отдельных уроках, а также альтернативных учебников и учебных пособий (при необходимости). Консультативная работа с администрацией

техникума проводится при возникающих вопросах теоретического и практического характера о специфике образования и воспитания обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

- **Дефектолог** реализует консультативную деятельность в работе с родителями, педагогами, мастерами п/о, педагогом-психологом, логопедом и администрацией техникума по вопросам обучения и воспитания обучающихся с сенсорными (слуховыми, зрительными) и познавательными нарушениями. В работе с родителями обсуждаются причины академических затруднений этих обучающихся и предлагаются индивидуально ориентированные рекомендации по их преодолению; обсуждается динамика успеваемости обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (как положительная, так и отрицательная). Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

**Информационно-просветительское направление** работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на заседаниях методических советов, методических объединений классных руководителей, родительских собраний, педагогических советов, цикловых комиссий в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов (психолог) и лекций (логопед, дефектолог).

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

### **3.2.3. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся**

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, при появлении (наличии) обучающихся, нуждающихся в коррекционной работе в техникуме создаётся рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами могут быть включены следующие специалисты: педагог-психолог, логопед, дефектолог (олигофренопедагог, сурдопедагог, тифлопедагог).

ПКР может быть разработана рабочей группой образовательной организации поэтапно: **на подготовительном этапе** определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации, их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих обучающихся на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ и инвалидностью.

**На основном этапе** разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

**На заключительном этапе** осуществляется внутренняя экспертиза программы возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на заседании методического совета, методического объединения классных руководителей и специалистов, работающих с обучающимися с ОВЗ и инвалидностью; принимается итоговое решение.

Для реализации ПКР в техникуме целесообразно создание службы социально-психологического сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Социально-психологическое сопровождение оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью обеспечиваются специалистами: педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, при необходимости логопедом, дефектологом, регламентируются локальными нормативными актами.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки обучающихся.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в техникуме осуществляются медицинским работником.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в техникуме осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для обучающихся комфортной и безопасной образовательной среды. Целесообразно участие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ и инвалидностью, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует с педагогами, классным руководителем группы, в случае необходимости - с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы техникума.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка обучающихся к прохождению промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Работа организовывается фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией техникума и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Техникум при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

### **3.2.4. Механизм взаимодействия педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, психологии, медицинских работников**

Механизм взаимодействия заключается

- во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ,
- во взаимодействии педагогов различного профиля (преподавателей, мастеров производственного обучения, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования и др.) и специалистов: дефектологов (логопеда, олигофренопедагога, тифлопедагога, сурдопедагога), психологов, медицинских работников внутри организаций, осуществляющих образовательную деятельность;
- в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля;
- в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи;
- с семьей;
- с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными организациями высшего образования; организациями дополнительного образования).

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания образовательной программы среднего профессионального образования в учебной деятельности. Преподаватели ставят и решают коррекционно-развивающие задачи на уроках, с помощью специалистов осуществляют отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), используют специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной и внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной деятельности осуществляется при наличии расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных групп.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала обучающихся.

### **3.2.5. Планируемые результаты работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью**

В итоге проведения коррекционной работы, обучающиеся с ОВЗ и инвалидностью осваивают образовательную программу среднего профессионального образования.

Результаты обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью демонстрируют готовность к профессиональной деятельности в соответствии с освоенной квалификацией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить образовательную программу среднего профессионального образования, успешно пройти государственную

итоговую аттестацию и приступить к профессиональной деятельности или продолжить обучение в выбранных профессиональных образовательных организациях разного уровня.

Результатом освоения профессиональной части образовательной программы среднего профессионального образования является формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3.3. Оценочные материалы**

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в приложении 5.

### **3.4. Методические материалы**

Методические материалы для реализации ОПСПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в приложении 6.

## **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ СИСТЕМА УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО**

### **4.1. Общесистемные условия**

Реализация образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится:

- 1) в зданиях и сооружениях, принадлежащих ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» на основании права собственности, расположенных по адресу:
  - 627750, Российская Федерация, Тюменская область, город Ишим, улица Карла Маркса, д.15;
- 2) на базах практики на основании договоров о практике с предприятиями.

Перечень баз практики может расширяться в ходе реализации образовательной программы и дополняться в рамках ежегодного обновления ОПСПО.

### **4.2. Материально-техническое обеспечение**

Реализация образовательной программы СПО в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» осуществляется в одном здании.

Материально-технические условия реализации ОПСПО формируются с учетом:

- требований ФГОС СОО и ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.09.2009 г. № 58 (зарегистрированных Министерством юстиции Российской Федерации 5.11.2009 г., регистрационный № 15172, Российская газета, 2009 г., № 217);
- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 (зарегистрированных Министерством юстиции Российской Федерации 7.08.2008 г., регистрационный № 12085, Российская газета, 2008 г., № 174);



- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 г. № 58 (зарегистрированных Министерством юстиции Российской Федерации 9.08.2010 г., регистрационный № 18094. Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти, 2010 г., № 36);
- иных действующих федеральных/региональных/муниципальных/ локальных нормативных актов и рекомендаций.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса состоит из помещений для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и практики, административных помещений, вспомогательных помещений, помещений для обеспечения санитарно-бытовых условий:

**Кабинеты:**

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

**Лаборатории:**

Химии

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

Учебный кондитерский цех

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актный.

Материально-технические условия реализации ОПСПО:

обеспечивают формирование единой мотивирующей интерактивной среды как совокупности имитационных и исследовательских практик, реализующих через техносферу образовательной организации вариативность, развитие мотивации обучающихся к познанию и творчеству (в том числе научно-техническому), включение познания в значимые виды деятельности, а также развитие различных компетентностей;

учитывают:

специальные потребности различных категорий обучающихся (с повышенными образовательными потребностями, с ограниченными возможностями здоровья и пр.);

актуальные потребности развития образования (открытость, вариативность, мобильность, доступность, непрерывность, интегрируемость с дополнительным и неформальным образованием);

обеспечивают:

подготовку обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;

формирование и развитие мотивации к познанию, творчеству и инновационной деятельности;

- формирование основы научных методов познания окружающего мира;
- условия для активной учебно-познавательной деятельности;
- воспитание патриотизма и установок толерантности, умения жить с непохожими людьми;
- развитие креативности, критического мышления;
- поддержку социальной активности и осознанного выбора профессии;
- возможность для беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов к объектам инфраструктуры образовательной организации.

Здание техникума, набор и размещение помещений для осуществления образовательной деятельности, активной деятельности, отдыха, питания и медицинского обслуживания обучающихся, их площадь, освещенность и воздушно-тепловой режим, расположение и размеры рабочих, учебных зон и зон для индивидуальных занятий соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, обеспечивают возможность безопасной и комфортной организации всех видов урочной и внеурочной деятельности для всех ее участников.

В техникуме выделяются и оборудуются помещения для реализации образовательной деятельности обучающихся, административной и хозяйственной деятельности. Выделение (назначение) помещений осуществляется с учетом ОПСПО техникума, ее специализации (выбранных профилей) и программы развития, а также иных особенностей реализуемой ОПСПО.

В техникуме предусмотрены:

- учебные кабинеты с автоматизированными (в том числе интерактивными) рабочими местами обучающихся и педагогических работников;
- помещения для занятий учебно-исследовательской и проектной деятельностью, моделированием и техническим творчеством, а также другими учебными курсами и курсами внеурочной деятельности по выбору обучающихся;
- помещения для питания обучающихся, а также для хранения и приготовления пищи (с возможностью организации горячего питания);
- помещения медицинского назначения;
- административные и иные помещения, оснащенные необходимым оборудованием;
- гардеробы, санузлы, места личной гигиены;
- участок (территория) с необходимым набором оборудованных зон;
- полные комплекты технического оснащения и оборудования, включая расходные материалы, обеспечивающие изучение учебных предметов, курсов и курсов внеурочной деятельности;
- мебель, офисное оснащение и хозяйственный инвентарь.

Материально-техническое оснащение образовательной деятельности обеспечивает следующие ключевые возможности:

- реализацию индивидуальных учебных планов обучающихся, осуществления ими самостоятельной познавательной деятельности;
- проектную и исследовательскую деятельность обучающихся, проведение наблюдений и экспериментов (в т.ч. с использованием традиционного и цифрового лабораторного оборудования, виртуальных лабораторий, электронных образовательных ресурсов, вещественных и виртуально-наглядных моделей и коллекций основных математических и естественно-научных объектов и явлений);
- научно-техническое творчество, создание материальных и информационных объектов с использованием рукоделия и цифрового производства;

получение личного опыта применения универсальных учебных действий в экологически ориентированной социальной деятельности, экологического мышления и экологической культуры;

базовое и углубленное изучение предметов;

проектирование и конструирование, в том числе моделей с цифровым управлением и обратной связью, с использованием конструкторов, образовательной робототехники, программирования;

наблюдение, наглядное представление и анализ данных, использование цифровых планов и карт, спутниковых изображений;

физическое развитие, систематические занятия физической культурой и спортом, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

исполнение, сочинение и аранжировку музыкальных произведений с применением традиционных народных и современных инструментов и цифровых технологий;

практическое освоение правил безопасного поведения на дорогах и улицах с использованием игр, оборудования, а также компьютерных технологий;

индивидуальную и групповую деятельность, планирование образовательной деятельности, фиксацию его реализации в целом и на отдельных этапах, выявление и фиксирование динамики промежуточных и итоговых результатов;

проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, организацию досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организацию сценической работы, театрализованных представлений (обеспеченных озвучиванием, освещением и мультимедийным сопровождением);

организацию качественного горячего питания, медицинского обслуживания и отдыха обучающихся и педагогических работников.

Указанные виды деятельности обеспечиваются расходными материалами.

#### **4.3. Учебно-методическое обеспечение**

В целях обеспечения реализации ОПСПО в техникуме сформированы библиотеки, в том числе цифровые (электронные), обеспечивающие доступ к информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам. Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую ОПСПО учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) на русском языке. (Приложение 7).

Кроме учебной литературы библиотека содержит фонд дополнительной литературы: отечественная и зарубежная, классическая и современная художественная литература; научно-популярная и научно-техническая литература; издания по физической культуре и спорту, экологии, правилам безопасного поведения на дорогах; справочно-библиографические и периодические издания; собрание словарей; литературу по социальному и профессиональному самоопределению обучающихся.

С целью создания широкого, постоянного и устойчивого доступа всех участников образовательных отношений к любой информации, связанной с реализацией ОПСПО, достижением планируемых результатов, организацией образовательной деятельности, обеспечивается функционирование сервера, сайта техникума, внутренней (локальной) сети, внешней (в том числе глобальной) сети.

#### **4.4. Информационно-методические условия**

В техникуме создана современная информационно-образовательная среда, которая включает: комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы; совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, иное информационное оборудование, коммуникационные каналы; систему современных

педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

Описание цифровых образовательных ресурсов представлено в разделе Учебно-методическое обеспечение.

Совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, иное информационное оборудование, коммуникационные каналы, - описаны в паспортах кабинетов, лабораторий.

Функционирование информационной образовательной среды техникума обеспечивается средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Основными структурными элементами ИОС являются:

информационно-образовательные ресурсы в виде печатной продукции;

информационно-образовательные ресурсы на сменных оптических носителях;

информационно-образовательные ресурсы сети Интернет;

вычислительная и информационно-телекоммуникационная инфраструктура;

прикладные программы, в том числе поддерживающие административную и финансово-хозяйственную деятельность техникума (бухгалтерский учет, делопроизводство, кадры и т. д.).

Важной частью ИОС является официальный сайт техникума в сети Интернет, на котором размещается информация о реализуемых образовательных программах, ФГОС, материально-техническом обеспечении образовательной деятельности и др.

В техникуме организована работа цикловых комиссий. Основные задачи их деятельности: повышение педагогического и профессионального мастерства руководящих и педагогических работников; работа по внедрению непрерывного многоуровневого образования; сотрудничество с социальными партнерами.

В работе цикловых комиссий предусмотрено:

- проведение методических совещаний, семинаров-практикумов, педагогических чтений, конференций;

- ежемесячное проведение заседаний с изучением нормативных документов и рекомендаций, обсуждением поурочно-тематических планов, планов работы кружков, кабинетов, семинаров-практикумов;

- рассмотрение и утверждение заданий к аттестации;

- обсуждение итогов комплексных контрольных работ, результатов аттестации за 1 и 2 семестр;

- продолжение работы по комплексно-методическому обеспечению учебно-производственного процесса средствами обучения;

- проведение и разработка рабочих учебных программ и планов для лицензирования новых специальностей.

#### **4.5. Кадровое обеспечение**

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» укомплектовывается кадрами, имеющими необходимую квалификацию для решения задач, определенных ОПСПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и способными к инновационной профессиональной деятельности (Приложение 8).

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: оказание парикмахерских услуг населению и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты

Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2015 г., регистрационный № 38993). Уровень квалификации работников техникума для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам ЕКС и требованиям профессионального стандарта «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)» по соответствующей должности.

Соответствие уровня квалификации работников техникума требованиям, предъявляемым к квалификационным категориям, а также занимаемым ими должностям, устанавливается при их аттестации.

Квалификация педагогических работников техникума отражает:  
компетентность в соответствующих предметных областях знания и методах обучения;  
сформированность гуманистической позиции, позитивной направленности на педагогическую деятельность;

общую культуру, определяющую характер и стиль педагогической деятельности, влияющую на успешность педагогического общения и позицию педагога;

самоорганизованность, эмоциональную устойчивость.

У педагогических работников, реализующих ОПСПО, сформированы основные компетенции, необходимые для реализации требований ФГОС СОО и успешного достижения обучающимися планируемых результатов освоения предметов в рамках общеобразовательной подготовки, в том числе умения:

обеспечивать условия для успешной деятельности, позитивной мотивации, а также самомотивирования обучающихся;

осуществлять самостоятельный поиск и анализ информации с помощью современных информационно-поисковых технологий;

разрабатывать программы учебных предметов, курсов, методические и дидактические материалы;

выбирать учебники и учебно-методическую литературу, рекомендовать обучающимся дополнительные источники информации, в том числе интернет-ресурсы;

выявлять и отражать в основной образовательной программе специфику особых образовательных потребностей (включая региональные, национальные и (или) этнокультурные, личностные, в том числе потребности одаренных детей, детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов);

организовывать и сопровождать учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся, выполнение ими индивидуального проекта;

оценивать деятельность обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО, включая: проведение стартовой и промежуточной диагностики, внутритехникумовского мониторинга, осуществление комплексной оценки способности обучающихся решать учебно-практические и учебно-познавательные задачи;

интерпретировать результаты достижений, обучающихся;

использовать возможности ИКТ, работать с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием.

В техникуме создаются условия:

для реализации электронного обучения, применения дистанционных образовательных технологий, а также сетевого взаимодействия с организациями, осуществляющими образовательную деятельность, обеспечивающими возможность восполнения недостающих кадровых ресурсов;

оказания постоянной научно-теоретической, методической и информационной поддержки педагогических работников по вопросам реализации ОПСПО, использования инновационного опыта других организаций, осуществляющих образовательную деятельность;

стимулирования непрерывного личностного профессионального роста и повышения уровня квалификации педагогических работников, их методологической культуры, использования ими современных педагогических технологий;

повышения эффективности и качества педагогического труда;

выявления, развития и использования потенциальных возможностей педагогических работников;

осуществления мониторинга результатов педагогического труда.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Основным условием формирования и наращивания необходимого и достаточного кадрового потенциала техникума является обеспечение в соответствии с новыми образовательными реалиями и задачами адекватности системы непрерывного педагогического образования происходящим изменениям в системе образования в целом.

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 оказание парикмахерских услуг населению, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

#### **4.6. Психолого-педагогические условия**

Обеспечение преемственности в формах организации деятельности обучающихся как в урочной, так и во внеурочной работе требует сочетания форм, использовавшихся на предыдущем этапе обучения, с новыми формами. На уровне среднего общего образования целесообразно применение таких форм, как учебное групповое сотрудничество, проектно-исследовательская деятельность, ролевая игра, дискуссии, тренинги, практики, конференции с постепенным расширением возможностей, обучающихся осуществлять выбор характера самостоятельной работы.

Обеспечение преемственности осуществляется с учетом возрастных психофизических особенностей, обучающихся на уровне среднего общего образования. На уровне среднего общего образования меняется мотивация, учеба для студента приобретает профессионально-ориентированный характер, и это учитывается при организации образовательного процесса.

Направления работы со студентами предусматривают мониторинг психологического и эмоционального здоровья обучающихся с целью сохранения и повышения достижений в личностном развитии, а также определения индивидуальной психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим разного рода трудности.

С целью обеспечения поддержки обучающихся проводится работа по формированию психологической компетентности родителей (законных представителей) обучающихся. Работа с родителями (законными представителями) осуществляется через тематические родительские собрания, консультации педагогов и специалистов, психолого-педагогические консилиумы, круглые столы, презентации групп, посещение уроков и внеурочных мероприятий. Психологическая компетентность родителей (законных представителей) формируется также в дистанционной форме через Интернет.

Психологическое просвещение обучающихся осуществляется на психологических занятиях, тренингах, интегрированных уроках, консультациях, дистанционно.

К основным направлениям психолого-педагогического сопровождения обучающихся относятся:

- сохранение и укрепление психического здоровья обучающихся;

- формирование ценности здоровья и безопасного образа жизни;
- развитие экологической культуры;
- дифференциацию и индивидуализацию обучения;
- мониторинг возможностей и способностей обучающихся;
- выявление и поддержку одаренных обучающихся, поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- психолого-педагогическую поддержку участников олимпиадного движения;
- обеспечение осознанного и ответственного выбора дальнейшей профессиональной сферы деятельности;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников;
- поддержку объединений обучающихся, ученического самоуправления.

Важной составляющей деятельности техникума является психолого-педагогическое сопровождение педагогов. Оно осуществляется с целью повышения психологической компетентности, создания комфортной психологической атмосферы в педагогическом коллективе, профилактики профессионального выгорания психолого-педагогических кадров.

Значительное место в психолого-педагогическом сопровождении педагогов занимает профилактическая работа, в процессе которой педагоги обучаются установлению психологически грамотной системы взаимоотношений с обучающимися, основанной на взаимопонимании и взаимном восприятии друг друга. Педагоги обучаются навыкам формирования адекватной Я-концепции, разрешения проблем, оказания психологической поддержки в процессе взаимодействия с обучающимися и коллегами.

По вопросам совершенствования организации образовательных отношений проводится консультирование (сопровождение индивидуальных образовательных траекторий), лекции, семинары, практические занятия.

При организации психолого-педагогического сопровождения участников образовательных отношений на уровне среднего общего образования можно выделить следующие уровни психолого-педагогического сопровождения: индивидуальное, групповое, на уровне группы, на уровне образовательной организации.

Система психологического сопровождения строится на основе развития профессионального взаимодействия психолога и педагогов, специалистов; она представляет собой интегративное единство целей, задач, принципов, структурно-содержательных компонентов, психолого-педагогических условий, показателей, охватывающих всех участников образовательных отношений: учеников, их родителей (законных представителей), педагогов.

Основными формами психолого-педагогического сопровождения выступают:

диагностика, направленная на определение особенностей статуса обучающегося, которая может проводиться на этапе перехода обучающегося на уровень среднего общего образования и в конце каждого учебного года;

консультирование педагогов и родителей, которое осуществляется педагогом и психологом с учетом результатов диагностики, а также администрацией техникума;

профилактика, экспертиза, развивающая работа, просвещение, коррекционная работа, осуществляемая в течение всего учебного времени.

#### **4.7. Финансовые условия**

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание соответствующей государственной услуги по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения

нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и укрупненным группам профессий, 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»..

Финансовое обеспечение реализации ОПСПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в себя:

- обеспечение государственных гарантий прав граждан на получение бесплатного общедоступного среднего профессионального образования;
- исполнение требований ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- реализацию обязательной части ОПСПО и части, формируемой участниками образовательных отношений.



## ПРИЛОЖЕНИЯ

## Приложение 1.

## Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

[illegible]

Перечень циклов, ПМ, МДК, дисциплин, практик		Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся										Распределение по курсам и семестрам						Обязательная часть, ёд	Вариативная часть, ёд
		Экзаменов	Зачетов	Диф. зачет	Другие формы контроля	Объем образовательной программы	Всего	В том числе формы практической подготовки	Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Курсовые работы (проекты)	Исследовательский проект	Консультации	Промежуточная аттестация	2 курс		3 курс		4 курс			
																1	2	3	4	5	6		
																семестр, час		семестр, час		семестр, час			
																количество недель							
																17	15,5	12,3	14,2	13,3	5,3		
																недельная нагрузка, час							
36	36	36	36	36	36																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
	Общий объем образовательной программы					4464	3984	2498	1256	1362	122	48	0	44	120	612	570	450	516	486	198	2952	1296
																						69	31
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4464	3984	2498	1256	1362	122	48	0	44	120	612	570	450	516	486	198	2952	1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					432	432	0	104	322	6	0	0	0	0	104	64	54	70	88	52	432	0
ОГСЭ. 01	Основы философии			5		36	36		36											36		36	
ОГСЭ. 02	История				1	36	36		36							36						36	
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	1,2,3,4,5	164	164			158	6					34	32	26	36	26	10	164	
ОГСЭ. 04	Физическая культура			6	1,2,3,4,5	164	164		6	158						34	32	28	34	26	10	164	
ОГСЭ. 05	Психология общения				6	32	32		26	6											32	32	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					180	180	0	122	48	10	0	0	0	0	68	76	0	0	0	36	180	0
ЕН. 01	Химия			2	1	144	144		98	36	10					68	76					144	
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			6		36	36		24	12											36	36	
П.00						3492	3372	2498	1030	992	106	48	0	44	120	440	430	396	446	398	110	2340	1176
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					778	772	0	386	358	26	0	0	2	6	130	126	120	304	32	60	612	160
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1		64	64		32	32						64						64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			2	1	96	96		56	34	6					34	62					96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2		64	64		38	26							64					64	
ОП.04	Организация обслуживания	4				70	64		28	34				2	6				64			64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4		96	96		48	42	6								96			96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			5		32	32		26	6										32		32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4		96	96		24	66	6								96			96	
ОП.08	Охрана труда			1		32	32		22	10						32						32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3		68	68		40	28									68			68	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности/Расширяем горизонты. ProfilUM/Основы финансовой грамотности/Основы бизнес планирования/ Агробизнес				3	52	52		24	20	8							52					52
ОП.11	Основы диетического и детского питания/ Основы молекулярной кухни			4		48	48		38	10									48				48
ОП.12	Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции			6		60	60		10	50											60		60

ПМ.00	Профессиональный цикл					2714	2600	2078	644	634	80	48	0	42	114	310	304	276	142	366	50	1728	1016
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					312	294	216	68	66	10	0	0	6	18	0	84	66	0	0	0	212	82
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				38	32	8	22	8				2	6		32					32	
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		2		124	118	58	46	58	10			4	6		52	66				36	82
УП.01	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		72	72	72									72					72	
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		72	72	72									72					72	
	Экзамен по модулю	3				6		6							6								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					438	426	330	86	76	10	32	0	6	12	0	0	210	0	0	0	336	90
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	3				37	34	6	26	6				2	3			34				34	
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента					179	176	102	60	70	10	32		4	3			176				86	90
УП.02	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			4		72	72	72										72				72	
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			4		144	144	144										144				144	
	Экзамен по модулю	4				6		6							6								
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					298	286	224	62	64	10	0	0	6	12	0	0	0	142	0	0	212	74
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	4				36	32	10	20	10				2	3				32			32	
МДК.03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента					113	110	64	42	54	10			4	3				110			36	74
УП.03	Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			4		36	36	36										36				36	
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			4		108	108	108										108				108	
	Экзамен по модулю	4				6		6							6								



ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					270	258	174	84	50	10	0	0	6	12	0	0	0	0	150	0	176	82
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5				35	32	10	20	10				2	3					32		32	
МДК.04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					121	118	50	64	40	10			4	3					118		36	82
УП. 04	Приготовление и оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5		36	36	36												36		36	
ПП. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					72	72	72												72		72	
	Экзамен по модулю	5				6		6							6								
ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					362	350	276	74	80	10	0	0	6	12	0	0	0	0	170	0	264	86
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5				35	32	12	18	12				2	3					32		32	
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					141	138	78	56	68	10			4	3					138		52	86
УП. 05	Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6		72	72	72												72		72	
ПП. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					108	108	108												108		108	
	Экзамен по модулю	6				6		6							6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					216	204	162	34	32	10	16	0	4	12	0	0	0	0	46	50	204	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6		5		102	96	48	34	32	10	16		4	6					46	50	96	
УП.06	Оформление технологической документации					36	36	36												36		36	
ПП. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6		72	72	72												72		72	
	Экзамен по модулю	6				6		6							6								
ПМ. 07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих: 16675 Повар 12901 Кондитер					818	782	696	236	266	20	0	0	8	36	310	220	0	0	0	0	180	602
МДК.07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	2		1		226	220	110	96	110	10			4	6	140	80						220
УП. 07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий			2		72	72	72								72						36	36
ПП.07.01	Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий					36	36	36								36						36	
МДК.07.02	Освоение профессии 16675 Повар	2		1		316	310	310	140	156	10			4	6	170	140						310
УП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки					72	72	72								72						36	36
ПП. 07.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих разнообразной кулинарной обработки					72	72	72								72						72	

Квалификационный экзамен	2			24		24							24							
Часы, выделенные из вариативной части																				
Учебная практика						468							0	144	72	108	36	108		
Производственная практика						684							0	108	72	252	72	180		
Производственная практика (преддипломная)			6		144		144												144	
Промежуточная аттестация					120		60													120
ГИА Государственная итоговая аттестация					216		216												216	
																				4464
	Всего	Экзаменов											4	3	4	3	3			
		Зачётов																		
		Диф. зачёт										4	6	3	7	4	6			
		Курсовых работ (проектов)												1			1			

Распределение вариативной части ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Подготовка базовая (базовая, углубленная)

Уровень образования: среднее общее (основное общее образование, среднее общее образование)

Срок обучения: 2г 10 месяцев

Всего часов вариативной части по ФГОС (обязательная нагрузка)	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов	Использование часов вариативной части	Обоснование использования часов вариативной части
1296	ОП. 10. Основы предпринимательской деятельности. Расширяем горизонты. ProfilUM	36	Общепрофессиональный учебный цикл Общепрофессиональные дисциплины (вариатив к инварианту)	Введение в программу ППССЗ инвариативной дисциплины Основы предпринимательской деятельности. Расширяем горизонты. ProfilUM Информационное письмо от 06.08.2018 ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ»
	ОП. 11. Основы диетического и детского питания	48	Общепрофессиональный учебный цикл Общепрофессиональные дисциплины (вариатив к инварианту)	Введение в программу ППССЗ дополнительной дисциплины <b>Основание</b> Профессиональные стандарты 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь <b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий <b>Трудовое действие:</b> Приготовление и оформление блюд <i>здорового питания и диетических (лечебных)</i>

				<p>блюд</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> <p><b>Трудовое действие:</b> Изготовление и оформление <i>диетической</i> кондитерской продукции</p> <p>Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года:</p> <p>«...основой пропаганды здорового образа жизни должно стать наряду с информированием о вреде низкой физической активности, нерационального и несбалансированного питания...»</p>
	МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	82	<p>Профессиональный учебный цикл</p> <p>Профессиональный модуль</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>1. Расширение и углубление знаний, предусмотренных ФГОС</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу <b>должен уметь:</b></p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья</p> <p><b>должен знать:</b> ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, <i>экзотических и редких видов сырья</i>, изготовленных из них полуфабрикатов</p> <p>2. Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>
	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	106	<p>Профессиональный учебный цикл</p> <p>Профессиональный модуль ПМ.02</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>	<p>1. Расширение и углубление знаний, предусмотренных ФГОС</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу <b>должен знать:</b> ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров сложного приготовления, в том числе <i>авторских, брендовых, региональных</i></p>

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>2. Введение в рабочую программу дополнительных тем.</p> <p><b>Основание</b></p> <p>- Профессиональный стандарт 33.011 Повар</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Необходимые умения:</b> Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, <i>фирменным</i> рецептам, а также рецептам <i>национальных кухонь</i></p> <p>- Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>
	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	<p>Профессиональный учебный цикл</p> <p>Профессиональный модуль</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Расширение и углубление знаний, предусмотренных ФГОС</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу <b>должен знать:</b> ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе <i>авторских, брендовых, региональных</i></p> <p>2. Введение в рабочую программу дополнительных тем.</p> <p><b>Основание</b></p> <p>- Профессиональный стандарт 33.011 Повар</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Необходимые умения:</b> Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, <i>фирменным</i> рецептам, а также рецептам <i>национальных кухонь</i></p> <p>- Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>

	МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	82	Профессиональный учебный цикл Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Расширение и углубление знаний, предусмотренных ФГОС</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу <b>должен знать:</b> ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе <i>авторских, брендовых, региональных</i></p> <p>2. Введение в рабочую программу дополнительных тем.</p> <p><b>Основание</b></p> <p>- Профессиональные стандарты 33.011 Повар, 33.010 Кондитер</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Необходимые умения повара:</b> Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, <i>фирменным</i> рецептам, а также рецептам <i>национальных кухонь</i></p> <p><b>Трудовые действия кондитера:</b> Изготовление и оформление <i>мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции</i></p> <p>- Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>
	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86	Профессиональный учебный цикл Профессиональный модуль ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	<p>1. Расширение и углубление знаний, предусмотренных ФГОС</p> <p>Специалист по поварскому и кондитерскому делу <b>должен знать:</b> ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и <i>праздничного</i> хлеба сложного ассортимента, в том числе <i>региональных, для диетического питания</i></p>



			подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>2. Введение в рабочую программу дополнительных тем.</p> <p><b>Основание</b></p> <p>1. Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Необходимые знания кондитера:</b> Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента, в том числе <i>фирменной продукции и продукции национальных кухонь</i></p> <p><b>Необходимые знания пекаря:</b> Особенности приготовления <i>национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь</i></p> <p>2. Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенции «Кондитерское дело», «Хлебопечение»</p>
	МДК. 05.03. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	60	<p>Профессиональный учебный цикл</p> <p>Профессиональный модуль</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Введение в ПМ.05 дополнительного междисциплинарного курса МДК 05.03</p> <p><b>Основание</b></p> <p>1. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер</p> <p><b>3.2.2. Трудовая функция</b> Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>Трудовая функция:</b> Изготовление, оформление и презентация кондитерской и <i>шоколадной продукции</i></p> <p>2. Техническое документация WorldSkillsRussia по компетенции «Кондитерское дело»</p>

	МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии 12091 Кондитер	220	Профессиональный учебный цикл Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: <b>Приложение N 1</b> Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
	МДК.07.02. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	322	Профессиональный учебный цикл Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: <b>Приложение N 1</b> Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
	Промежуточная аттестация	180		
	<b>Итого:</b>	<b>1296</b>		

[illegible]

Календарный учебный график

[illegible]

[illegible]



### Календарный учебный график

[illegible]

[illegible]

[illegible]



[illegible]

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**43.00.00 Сервис и туризм**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на период 2021 – 2024гг.**

**Ишим, 2021г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Конституция Российской Федерации;</li> <li>- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</li> <li>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02. 15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565;</li> <li>- Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. №610н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);</li> <li>- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. №597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);</li> <li>- Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;</li> <li>- Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018г. № 2950-р «Об утверждении Концепции содействия развитию добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года»;</li> <li>- Образовательный стандарт подготовки добровольца (волонтера);</li> <li>- Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденная Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;</li> <li>- Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);</li> <li>- Устав ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;</li> </ul>

	- Локальные акты образовательной организации
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике
Сроки реализации программы	Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного среднего образования в очной форме –2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам, заместитель директора по учебно-производственной работе. классные руководители, преподаватели, заведующий отделением УГС, методист, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, воспитатель общежития, члены Студенческого совета, представители организаций – работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 3

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 17

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 12
ОГСЭ.02 История	ЛР 1, ЛР 5
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 8
ОГСЭ.04 Физическая культура	ЛР 1, ЛР 9
ОГСЭ. 05 Психология общения	ЛР 13, ЛР 17, ЛР, 15, ЛР 18
ЕН.01 Химия	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 10, ЛР 16
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 13
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	ЛР 13
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	ЛР 13
ОП.04 Организация обслуживания	ЛР 13
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 7, ЛР 13, ЛР 15
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация т основы социально – правовых знаний	ЛР 13, ЛР 3
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ЛР 14, ЛР 4, ЛР 17
ОП.08 Охрана труда	ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1, ЛР 9
ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты.ProfilUM)	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 17
ОП.11 Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни	ЛР 17, ЛР 9, ЛР 10
ОП.12 Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции	ЛР 15, ЛР 16
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 15, ЛР 16
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 15, ЛР 16
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 15, ЛР 16

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 15, ЛР 16
ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 15, ЛР 16

## РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции;
- участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;



- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;
- проявление креативных инициатив в предпринимательской деятельности;
- участие в решении проблем развития региона и страны в целом.

## **РАЗДЕЛ 3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

### **3.1.Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

### **3.2.Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе и социальным вопросам, педагога-организатора, социального педагога, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

<b>Наименования</b>	<b>Кол-во единиц</b>	<b>Основные требования</b>
Лаборатории	1	Оснащение по стандартам Worldskills для подготовки к проведению чемпионатов. Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.
Кабинеты, используемые для учебной деятельности	6	Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	2	<p>Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа.</p> <p>Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся</p>
Актальный зал	2	<p>Проведение культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которого обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;</p> <p>проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений; для работы органов студенческого самоуправления.</p>
Спортивный зал	2	<p>Систематическое проведение занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие эффективной системы вентиляции;</li> <li>- обеспечение пожарной безопасности</li> <li>- нормальная освещенность;</li> <li>- соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам;</li> <li>- соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения;</li> <li>- наличие инвентаря и помещений для его хранения.</li> </ul>
Тренажерный зал	3	Наличие спортивного оборудования и инвентаря
Кабинет социального педагога	1	Для работы психолого-педагогических и социологических служб

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;

- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

## **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

*(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)*

по образовательной программе среднего профессионального образования

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на период 2021 – 2024гг.

**Ишим, 2021 г.**

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

«Россия – страна возможностей»<https://rsv.ru/>;

«Большая перемена»<https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России»<https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

«Business up» <https://businessup.info/>;

А

г

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

М

движения «Ворлдскиллс Россия»;

а

движения «Абилимпикс»;

**Тюменской области**, в том числе:

«Золотой саквояж» - региональный фестиваль студенческих бизнес-идей;

«Юный исследователь – развитию региона» - областная научно-практическая конференция;

«Современное понимание патриотизма в молодежной среде» - межрегиональный патриотический молодежный форум;

«Годами будет помниться победа» - межрегиональный военно-патриотический конкурс-фестиваль;

«День города»;

«День Тюменской области»;

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках**

Е

Р

Л

І

N

K

"

h

t

t

p

s

.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
1	День знаний Торжественная линейка.  Урок знаний	1-3 курс	Территория техникума	Директор техникума, Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заместитель директора по учебно-производственной работе Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
2	День окончания Второй мировой войны Урок мужества	1-2 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заместитель директора по учебно-производственной работе Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР15	«Учебное занятие»
2	День солидарности в борьбе с терроризмом Конкурс эссе	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР15 ЛР17	«Кураторство и поддержка»
8-18	Декада правовых знаний	1-2 курс	Аудитории техникума Актовый зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальные педагоги	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР15 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
10-30	Всемирный день бега «Кросс наций»	1-3 курс	«Городской Парк»	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

				Руководитель физвоспитания		«Кураторство и поддержка»
11	Всероссийский день трезвости Единый день профилактики	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР15 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
15	Введение в специальность Учебная экскурсия	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделения по УГС Представитель профессии Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16	«Профессиональный выбор»
20-30	Посвящение в студенты Поздравительный марафон	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделения по УГС Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР13 ЛР15 ЛР16 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения»
	Конкурс профессионального мастерства «Абилимпикс»	2-3 курс	Лаборатория	Заместитель директора по учебно-п р методист, преподаватели и	ЛР 4 ЛР13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 17	«Профессиональный выбор»
20-30	День здоровья Легкоатлетический кросс	1-3 курс	Территория стадиона «Центральный»	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»



21	<p>День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь).</p> <p>День зарождения российской государственности (862 год)</p> <p>Исторический час</p>	1-3 курс	Аудитории техникума	<p>Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам</p> <p>Заместитель директора по учебно-производственной работе</p> <p>Педагог-организатор</p>	<p>ЛР1</p> <p>ЛР2</p> <p>ЛР 5</p> <p>ЛР6</p>	<p>«Студенческое самоуправление»</p> <p>«Молодежные общественные объединения»</p> <p>«Цифровая среда»</p>
<b>ОКТАБРЬ</b>						
1	<p>День пожилых людей.</p> <p>Концертная программа</p>	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	<p>Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам</p> <p>Педагог-организатор</p>	<p>ЛР 4</p> <p>ЛР 5</p> <p>ЛР 6</p> <p>ЛР17</p>	<p>«Ключевые дела ПОО»</p> <p>«Студенческое самоуправление»</p> <p>«Молодежные общественные объединения»</p> <p>«Цифровая среда»</p>
2	<p>День профтехобразования.</p> <p>Конкурс-выставка фотографий</p>	1-3 курс	Фойе техникума	<p>Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам</p> <p>Педагог-организатор</p>	<p>ЛР1</p> <p>ЛР4</p> <p>ЛР5</p> <p>ЛР6</p> <p>ЛР11</p> <p>ЛР17</p>	<p>«Ключевые дела ПОО»</p> <p>«Студенческое самоуправление»</p> <p>«Молодежные общественные объединения»</p> <p>«Цифровая среда»</p>
	Учебная Экскурсия на ПОО	1-3 курс	Предприятия социальных партнеров	Заведующий отделением; мастер производственного обучения	<p>ЛР 4</p> <p>ЛР 13</p>	<p>«Профессиональный выбор»</p> <p>«Учебное занятие»</p>
20	Конкурс профессионального мастерства Поварское дело	2-3 курс	Лаборатория	<p>Заместитель директора по учебно-</p> <p>п</p> <p>р</p> <p>методист, преподаватели</p> <p>и</p>	<p>ЛР 4</p> <p>ЛР13</p> <p>ЛР 14</p> <p>ЛР 15</p> <p>ЛР 17</p>	Профессиональный выбор»

1-8	Декада цикловой комиссии Промышленная экология и биотехнологии	1-3 курс	Учебные кабинеты	Заведующий технологического отделения по УГС методист, преподаватели	ЛР 4 ЛР13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 17	Профессиональный выбор» «Учебное занятие»
5	День Учителя Концертная программа	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Директор техникума Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заместитель директора по учебно- производственной работе Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 4 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6-13	Единый день профилактики Межведомственное мероприятие	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Профилактика»
6-14	Единый день профилактики Межведомственные мероприятия	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Социальные педагоги	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»
15-26	Всероссийский урок экологии и энергосбережения в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	1-3 курсы	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР4  ЛР10  ЛР17	«Учебное занятие»  «Молодежные общественные объединения»;  «Цифровая среда»
15-28	Дебют первокурсника Конкурс талантов	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11 ЛР15	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

					ЛР17	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
15-30	Городской осенний кросс	1-3 курс	г. Ишим	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
30	День памяти жертв политических репрессий Урок Мужества	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11 ЛР15	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>НОЯБРЬ</b>						
1-10	Открытое первенство техникума по настольному теннису	1-3 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР117	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
1-30	Первенство техникума по волейболу	1-3 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
4	День народного единства Фестиваль-конкурс	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

				Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР17	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России Урок мужества	1-3 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по учебно- производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Преподаватель ОБЖ	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»  «Учебные занятия»
11-12	День популяризации здорового образа жизни Межведомственные мероприятия	1-3 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
15	Всероссийский день призывника Конкурс	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор  Руководитель патриотического клуба  Преподаватель ОБЖ	ЛР1 ЛР2 ЛР3 ЛР8 ЛР17	Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда
16	Международный день толерантности Единый классный час	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Классные руководители	ЛР 12 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
17-18	Международный день отказа от курения Межведомственные мероприятия	1-2 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Социальные педагоги	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»

17-20	Чемпионат техникума по гиревому спорту	1-3 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
19-25	Урок ОБЖ с приглашением сотрудников МЧС «Правила безопасности в экстремальных ситуациях».	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Преподаватель-организатор ОБЖ Социальный педагог	ЛР 3 ЛР 8 ЛР 9 ЛР17	«Учебное занятие»
20	День начала Нюрнбергского процесса. Исторический час	1-2 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8 ЛР17	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Учебное занятие»
24	День матери. Конкурс чтецов	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 12 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6-28	Региональный форум национальных культур «Мы вместе» среди обучающихся ПОО Тюменской области	1-3 курс	г.Тюмень	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
	Всемирный день борьбы со СПИДом Акция «Красная ленточка» Классные часы	1-3 курсы	Фойе техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»; «Студенческое самоуправление»

	Межведомственные мероприятия			Социальный педагог		«Профилактика»
	Соревнования по мини-футболу на первенство техникума	1-3 курсы	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
	Международный день инвалидов Акции Классные часы	1-3 курсы	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР8 ЛР7 ЛР6 ЛР17	Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
3-9	День Неизвестного солдата. День Героев Отечества. Интеллектуальная игра	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День Конституции Российской Федерации. Правовой урок, классные часы	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Учебное занятие»
20	Всероссийский день правовой помощи детям. Межведомственные мероприятия	1-2 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР16	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»

25-30	Новый год Концертная программа	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9-22	Межрегиональный патриотический молодежный форум «Современное понимание патриотизма в молодежной среде»	1-3 курс	г.Тюмень	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
	Лекция-беседа «Профилактика экстремизма в молодежной среде»	1-3 курсы	Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
	Акция «Подросток» Межведомственные мероприятия	1-2 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка»
	Соревнования по армспорту	1-3 курс	Спортивны й зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
25	«Татьянин день» (праздник студентов) Конкурсная программа	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

				Заведующий технологического отделения по УГС Педагог-организатор	ЛР 8 ЛР15 ЛР17	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День снятия блокады Ленинграда Информационный час ко Дню снятия блокады Ленинграда «900 дней и ночей». Коллективные просмотры кинофильмов  военных лет «Чтобы знали и помнили»	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно- производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Виртуальная экскурсия	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Заведующий технологического отделения по УГС	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
8	День российской науки Единый классный час	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Заместитель директора по учебно- производственной работе Заведующий технологического отделения по УГС	ЛР1 ЛР 5 ЛР 4 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Кураторство и поддержка»
	НПК по направлению подготовки	1-3 курс	Кабинет №	Заведующий технологического отделения по УГС, методист , преподаватели	ЛР 4 ЛР13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 17	Профессиональный выбор»



9-17	Цикл мероприятий «Студенты против наркотиков!»	1-3 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества. Классные часы	1-3 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
23	День защитников Отечества Концертная программа Декада спортивных мероприятий	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>МАРТ</b>						
1-30	Первенство техникума по баскетболу	1-3 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
2-10	Цикл мероприятий по профилактике преступлений против половой неприкосновенности	1-3 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
8	Международный женский день. Конкурсно-развлекательная программа	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий технологического отделения по УГС Педагоги-организаторы	ЛР 11 ЛР 12 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
18	День воссоединения Крыма с Россией Единый классный час	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Классные руководители	ЛР 5 ЛР 8 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22-30	Фестиваль талантов «Студенческая весна»	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий технологического отделения по УГС Педагоги-организаторы	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22-28	Всероссийская неделя финансовой грамотности	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий технологического отделения по УГС Заместитель директора по учебно-производственной работе Педагоги-организаторы	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
15-30	Межрегиональный Фестиваль студенческих бизнес-идей : «Золотой саквояж»	1-3 курс	г.Тюмень	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделения по УГС Педагоги-организаторы Преподаватели	ЛР5 ЛР15 ЛР16 ЛР17	Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
6-15	Декада «Здоровье- твоё богатство» Межведомственные мероприятия	1-2 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»

	Челленж «Мастер – повар»	2-3 курс	Лаборатория	Заместитель директора по учебно- п р методист, преподаватели и	ЛР 4 ЛР13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 17	«Профессиональный выбор»
7	Всемирный день здоровья Акция Спортивные соревнования	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»  «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
12	День космонавтики Интеллектуальная игра	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»  «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
19	День памяти о геноциде советского народа нацистками и их пособниках в годы ВОВ Исторический час	1-3 курс	Аудитория техникума	Заместитель директора по учебно- производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8 ЛР17	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
20-30	Экологическая акция (уборка территории)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор Социальный педагог Классные руководители	ЛР 4 ЛР10 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»;  «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

20-30	Весенний кросс	1-3 курс	Территория стадиона «Центральный»	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Преподаватели физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
<b>МАЙ</b>						
1	Праздник весны и труда Праздничное шествие	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий технологического отделения по УГС Педагоги-организаторы	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5-9	День Победы Акция «Георгиевская ленточка»; Акция «Диктант Победы»; Урок Мужества; Вахта Памяти	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Учебное занятие» «Кураторство и поддержка»
6-8	День Победы Городская легкоатлетическая эстафета	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Учебное занятие» «Кураторство и поддержка»

10-20	Всемирный день памяти жертв СПИДа Акция Спортивные соревнования	1-3 курс	Спортивный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 6 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Кураторство и поддержка»
15-20	Городской весенний кросс	1-3 курс	г. Ишим	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания	ЛР 2 ЛР 9 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового образа жизни»
15	Международный день семьи Акция	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Кураторство и поддержка»
16	Всероссийский день молодого избирателя Викторина	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 7 ЛР 11 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
17	Международный день борьбы с пьянством Единый день профилактики Межведомственное мероприятие	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагоги-организаторы	ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
24	День славянской письменности и культуры Конкурс эссе	1-2 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделением по УГС	ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

				Педагог-организатор		
26	День российского предпринимательства Круглый стол	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделения по УГС Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 4 ЛР15 ЛР16 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	Общероссийский День библиотек Акция	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Библиотекарь	ЛР 11 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Цифровая среда»
31	Всемирный день отказа от курения Профилактическая акция Межведомственные мероприятия Спортивные мероприятия	1-3 курс	Территория техникума Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Профилактика»
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты детей. Конкурсно-развлекательная программа	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР 12 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога. Квест -игра	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделения по УГС	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 10 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

				Педагог-организатор		
6	Пушкинский день России. Конкурс чтецов	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 11 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День России. Фестиваль-конкурс	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»  «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22	День памяти и скорби Торжественная линейка	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР17	«Ключевые дела ПОО»  «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
26	Международный день борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков Межведомственные мероприятия	1 курс	Аудитории техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Социальный педагог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР17	«Кураторство и поддержка» «Профилактика»
27	День молодежи Концертная программа-квест	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР17	Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

26-31	Торжественное вручение дипломов	3 курс	Актный зал	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Заведующий отделением по УГС Педагог-организатор	ЛР 4 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
<b>ИЮЛЬ</b>						
8	День семьи, любви и верности Онлайн-челлендж	2-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
	День воинской славы России (Полтавское сражение). Онлайн-экскурсия	2-3 курс	Социальная сеть ВК	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР17	«Учебное занятие»; «Цифровая среда»
<b>АВГУСТ</b>						
	День рождения Тюменской области. Акция	2-3 курс	Социальная сеть ВК	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР1 ЛР2 ЛР 5 ЛР 17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
	День физкультурника. Акция	2-3 курс	Прилегающая территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Руководитель физвоспитания Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР1 ЛР 9 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Профилактика»



22	День Государственного Флага Российской Федерации Онлайн-Челлендж	2-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 ЛР17	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943) Виртуальная экскурсия	2-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 7 ЛР17	Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День российского кино. Виртуальный кинозал	2-3 курс	Кинотеатр	Заместитель директора по воспитательной работе и социальным вопросам Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11 ЛР17	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»



Приложение 5

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Приложение 6 Методические материалы для реализации ОПСПО  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по организации, оформлению и выполнению  
дипломной работы  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Ишим, 2022г.**

Методические рекомендации по организации, оформлению, выполнению дипломной работы разработаны в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методические рекомендации определяют требования к составу, содержанию и оформлению дипломной работы, общие правила по организации ее выполнению и защиты.

Материалы предназначены студентам и руководителям дипломных работ.

В методических рекомендациях изложены общие требования и основные положения к содержанию, оформлению и выполнению дипломной работы в соответствии с требованиями действующих государственных стандартов.

Разработчики:

Котляревская Светлана Владимировна – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Клочкова Ольга Андреевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «24» авг 2021г.  
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный  
техникум»  
Осипенко /Н.В. Осипенко/  
«31» августа 2021г.

## Содержание

Введение	5
1. Руководство выпускной квалификационной работой (дипломной работы)	5
2. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)	6
3. Оформление задания на выпускную квалификационную работу (дипломной работы)	6
4. Содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	7
5. Последовательность выполнения и структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	7
5.1. Введение	7
5.2. Техничко-экономическое обоснование работы	8
5.2.1. Характеристика продукции общественного питания	8
5.2.2. Обоснование расширения ассортимента выпускаемой продукции	8
5.3. Организационно-технологический раздел	10
5.3.1. Разработка ассортимента новой кулинарной (кондитерской) продукции	10
5.3.2. Предварительная отработка новой кулинарной (кондитерской) продукции	10
5.3.3. Составление технологической карты	11
5.3.4. Составление технологической схемы приготовления	12
5.3.5. Составление карты технологического процесса производства блюда (изделия)	12
5.3.6. Расчет пищевой ценности готового блюда (изделия)	12
5.3.7. Разработка технико-технологических карт	15
5.3.8. Составление калькуляционной карты разрабатываемого блюда (изделия)	16
5.3.9. Организация рабочего места в цехе предприятия общественного питания	17
5.3.10. Организация контроля качества кулинарной (кондитерской) продукции	17
6. Охрана труда на предприятиях общественного питания	18
6.1. Требования безопасности работы в производственном цехе	18
6.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования	19
7. Заключение	20
8. Подбор литературы	20
9. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы	20

9.1. Общие требования	20
9.2. Оформление иллюстраций	22
9.3. Оформление таблиц	22
9.4. Оформление перечислений	23
9.5. Оформление библиографических ссылок	23
9.6. Оформление библиографического списка	23
9.7. Оформление приложений	24
10. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	24
11. Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	24
12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	26
Список рекомендуемой литературы	28
Приложения	30



## Введение

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) является завершающим этапом освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей и нацелена на закрепление, углубление полученных знаний и умений, развитие общих и профессиональных компетенций в процессе практического решения поставленной проблемы. Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) позволяет развить навыки исследования.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь профессиональную направленность и практическую значимость. Тема работы должна быть актуальной. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студент выявляет особенности организации процесса и технологии приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий или на примере конкретного блюда (в т.ч. фирменных блюд предприятий питания г. Ишима), разрабатывает нормативно-технологическую документацию, исследует актуальные направления в управлении производством продукции общественного питания.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) выполняется в форме дипломной работы.

Настоящие методические рекомендации содержат тематику выпускных квалификационных работ (дипломной работы) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы, критерии оценки, порядок рецензирования и защиты дипломной работы.

Процесс подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) состоит из ряда последовательных этапов:

1. Выбор темы и согласование ее с руководителем работы.
2. Оформление задания на работу.
3. Изучение требований к работе.
4. Подбор и изучение литературы и других источников.
5. Составление плана работы.
6. Написание работы.
7. Оформление работы в соответствии с установленными требованиями.
8. Представление работы для рецензирования.
9. Подготовка доклада и презентации для защиты.
10. Защита работы.

### 1. Руководство выпускной квалификационной работой (дипломной работы)

Общее руководство и контроль хода выполнения выпускных квалификационных работ (дипломных работ) осуществляют заместители директора по учебно-производственной работе, заведующий производственной практикой, председатель цикловой комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

При подготовке выпускной квалификационной работы (дипломной работы) каждому студенту назначаются руководитель из числа преподавателей профессиональных модулей.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы (дипломной работы) являются:

- 1) разработка индивидуальных заданий;

- 2) оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- 3) консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- 4) контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- 5) рецензирование выпускной квалификационной работы.

## 2. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Выбор темы – один из важнейших и ответственных этапов выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы). При выборе темы необходимо учитывать ее научную, практическую актуальность и значимость, исследовательский интерес студента, наличие необходимых информационных источников и материально-технической базы для выполнения дипломного проекта, современные требования работодателей.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломной работы) разрабатываются преподавателями техникума – руководителями выпускных квалификационных работ (дипломных работ) и рассматриваются цикловой методической комиссией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) вплоть до предложения своей темы с обоснованием целесообразности ее разработки. Студенты, участвующие в каких-либо видах научно-исследовательских работ, могут выбирать тему как продолжение их исследовательской деятельности, рекомендуется также использовать материалы, полученные в период прохождения производственной практики.

Для студентов заочной формы обучения тема дипломной работы может быть связана с профилем их работы в системе общественного питания и направлена на совершенствование организационных, технологических процессов и повышение качества выпускаемой продукции.

Выполнение двух работ на одну тему в группе не допускается.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) за студентами (с указанием руководителей) оформляется приказом директора техникума. После издания приказа темы выпускных квалификационных работ изменению не подлежат.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) приведен в приложении 1.

## 3. Оформление задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу)

По утвержденным темам выпускных квалификационных работ (дипломных работ) руководители разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Бланк задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) приведен в приложении 2.

Задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) рассматриваются цикловой комиссией, подписываются руководителем работы, студентом и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Копия утвержденного задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) передается студенту не позднее, чем за шесть месяцев до начала преддипломной практики, а оригинал остается у руководителя работы.

Выдача задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура работы, требования к содержанию и оформлению работы, конкретные сроки выполнения

отдельных частей выпускной квалификационной работы (дипломной работы), срок сдачи готовой работы.

Пример оформления титульного листа представлен в приложении 3.

Отзыв на выполнение дипломной работы приведен в приложении 4.

Рецензия на ВКР приведена в приложении 5.

График выполнения ВКР представлен в приложении 6.

#### 4. Содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Выпускная квалификационная работа, выполняемая в форме дипломной работы, включает в себя пояснительную записку и графическую часть в виде таблиц, рисунков, диаграмм, схем.

Пояснительная записка дипломной работы состоит из следующих разделов:

##### ВВЕДЕНИЕ

##### 1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАБОТЫ

1.2. Характеристика продукции общественного питания (по теме ВКР)

1.2. Обоснование расширения ассортимента выпускаемой продукции

##### 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

2.1. Разработка ассортимента новой кулинарной (кондитерской) продукции

2.2. Предварительная отработка новой кулинарной (кондитерской) продукции

2.3. Составление технологической карты

2.4. Составление технологической схемы

2.5. Разработка карты технологического процесса производства блюда (изделия)

2.6. Расчет пищевой ценности готового блюда (изделия)

2.7. Разработка технико-технологической карты

2.8. Составление калькуляционной карты разрабатываемого блюда (изделия)

2.9. Организация рабочего места в цехе предприятия общественного питания

2.10. Организация контроля качества кулинарной продукции

##### 3. ОХРАНА ТРУДА

3.1. Требования безопасности работы в производственном цехе

3.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования

##### 4. ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

##### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

##### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

##### ПРИЛОЖЕНИЯ

Графическая часть включает в себя две схемы:

- схема рабочего места или участка производственного цеха, где студент проходит преддипломную практику;
- изменённая схема с учётом предложений студента по совершенствованию организации рабочего места и внедрению современного оборудования.

#### 5. Последовательность выполнения и структура выпускной

### 5.1. Введение

Во введении студент обязан обосновать выбор избранной темы и показать ее актуальность, обозначить цель и задачи, которые он собирается решить в ходе исследования, определить объект и предмет выпускной квалификационной работы (дипломной работы), указываются особенности в организации производства и обслуживания по данному виду профессиональной деятельности, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов. Введение должно содержать оценку современного состояния выдвинутой проблемы, основания и исходные данные для разработки темы. Введение размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «Введение», не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

В строгом порядке студент должен представить методологические характеристики исследования:

- *актуальность* (слово актуальность во введении писать не принято, необходимо объяснить, почему Вы считаете данную тему актуальной для сегодняшнего времени);
- *цель* (это представление об общем результате работы. Цель исследования должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождения закономерностей между явлениями. Цель часто определяется на основании более конкретного описания темы исследования или констатирует направление поиска разрешения проблемы);
- *задачи* исследования (формулируя задачи, студент фактически отвечает на вопросы «Что надо сделать или как надо действовать, чтобы достичь цели исследования? Формулировки задач необходимо делать как можно тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав выпускной квалификационной работы.
- *объект* (это то, что «противостоит познающему субъекту», на что направлено внимание исследователя, что подлежит рассмотрению. Объектом исследования не может быть человек. Это всегда процесс, явление, факт, порождающее проблемную ситуацию);
- *предмет* (конкретная часть изучаемого объекта, аспект рассмотрения объекта, какое-либо свойство объекта или особенность его функционирования. Предмет всегда находится «внутри» объекта, является его признаком. Формулировка предмета чаще всего либо совпадает с темой исследования, либо они очень близки по звучанию);
- *структура работы* (указать, что работа состоит из пояснительной записки, содержащей следующие структурные элементы и графической части, количество страниц и приложений).

### Формулирование задач исследования

Содержание деятельности исследователя		«Частный» предмет деятельности исследователя
Изучить	Показать	Условия
Исследовать	Доказать	Роль
Проанализировать	Проверить	Факторы
Рассмотреть	Разработать	Подходы
Обосновать	Определить	Особенности
Объяснить	Апробировать	Средства
Выявить	Выработать	Возможности
Дать анализ	Обобщить	Технологии

Экспериментально проверить Описать	Установить	Причины Критерии
---------------------------------------	------------	---------------------

## 5.2. Техничко-экономическое обоснование работы

### 5.2.1. Характеристика продукции общественного питания (по теме ВКР)

В разделе показывается современное состояние общественного питания, раскрывается влияние научно-технического прогресса на развитие отрасли, создание новых технологий; дается краткая характеристика кафе (ресторана), излагаются особенности и перспективы развития исследуемого предприятия.

Составляется краткая историческая справка о происхождении кулинарной (кондитерской) продукции; описывается значение блюд (изделий) в питании человека; перечисляется ассортимент выпускаемой продукции (по теме ВКР).

### 5.2.2. Обоснование расширения ассортимента выпускаемой продукции

Разработка новой (фирменной) кулинарной и кондитерской продукции производится с учетом результатов анализа ассортимента блюд (изделий) предприятия питания г. Ишим, изучения спроса потребителей, внутригрупповой разбивки блюд по ассортименту, а так же с учётом современных тенденций в производстве кулинарной продукции общественного питания.

Для анализа ассортимента кулинарной продукции используется меню (производственная программа) предприятия общественного питания, где студент осуществлял преддипломную практику. Фрагменты меню (ассортиментного перечня), производственной программы цеха, плана-меню по заданной группе блюд (изделий) прикладываются студентом к выпускной квалификационной работе.

Далее необходимо провести исследование рынка сбыта, т.е. выявить потенциальных покупателей, изучить спрос, на основе которого планируется необходимый объем производства. Основными факторами, по которым можно проанализировать различные группы потребителей и выбрать сегмент рынка для предприятия являются:

- возраст (до 6 лет, 6-11; 12-19; 20-34; 35-43; 4-49; 50-64);
- пол (мужской, женский);
- социальный слой (неимущие; среднего достатка; более высокого уровня достатка, чем средний; высокого достатка; очень высокого достатка).
- предпочтения потребителей на новую продукцию и др.

Потребительский спрос на предприятии изучается путём анкетного опроса потребителей. Методика составления анкеты представлена в приложении 7.

На основании проведенного анкетирования потребителей необходимо сделать выводы, результаты оформляются в виде диаграмм.

Затем проводится сравнение количества блюд (изделий) в производственной программе цеха с рекомендуемой разбивкой блюд по ассортименту.

Внутригрупповая разбивка блюд по ассортименту в процентах представлена в приложении 8.

Определить количество реализованных блюд (изделий) можно через автоматизированную ресторанный систему R-Keereg или путем изучения и подсчёта чеков в цехе на продукцию, реализованную в максимально загруженный день.

Обоснование выбора группы блюд (изделий) для разработки новой кулинарной и кондитерской продукции в дипломном проекте оформляется в виде таблицы 1.

Таблица 1. Выбор кулинарной продукции для предварительной отработки

Блюда	Внутригрупповая разбивка блюд, %	Внутригрупповая разбивка блюд, порции	Количество блюд в производственной программе, наряде-заказе цеха, порции	Количество блюд, реализуемых по чекам или показаниям R- карт	Предпочтения по опросу потребителей	Группа блюд, выбранная для разработки новой кулинарной
<b>Холодные блюда и закуски:</b>	100	115	115	100		
Рыбные	20	23	20	20		
Мясные	10	12	25	22	+	+
Из птицы	10	11	15	10		
Сырные	10	11	4	3	+	
Овощные	25	29	15	12		
Бутерброды	5	6	6	5	+	
Салаты	20	23	30	28		

По результатам проведенных расчетов осуществляется анализ ассортимента кулинарной (кондитерской) продукции, аргументируется выбор блюд (изделий) для предварительной отработки и формулируется вывод.

### 5.3. Организационно-технологический раздел

#### 5.3.1. Разработка ассортимента новой кулинарной (кондитерской) продукции

Ассортиментом кулинарной продукции называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения спроса потребителей.

При формировании ассортимента кулинарной (кондитерской) продукции учитывают:

- тип предприятия, класс, специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;
- разнообразие видов тепловой обработки;
- трудоемкость блюд и т.д.

Различным типам предприятия соответствует и ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд (закусок, супов, вторых, сладких блюд, кондитерских изделий), преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Кроме того ассортимент кулинарной (кондитерской) продукции может быть различен, в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни (русской, кавказской и др.) должны преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней – блюда из рыбы.

На предприятиях общественного питания ассортимент кулинарной (кондитерской) продукции представлен в виде меню.

В данном разделе студенты составляют ассортимент новой кулинарной (кондитерской) продукции согласно теме ВКР. Раздел сопровождается фотоиллюстрациями блюд (кондитерских изделий), которые демонстрируются в приложениях.

### 5.3.2. Предварительная отработка новой кулинарной (кондитерской) продукции

Разработке рецептур на новый ассортимент продукции (с использованием нетрадиционного сырья и оптимизированных технологий) или фирменные блюда и изделия предшествуют:

- анализ имеющихся аналогичных рецептур и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации (обзоры, статьи, описание изобретения и др.);
- определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры (проект);
- предварительная отработка с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто), определение выхода полуфабриката и блюда (изделия) с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборниками технических нормативов и другой технической документации).

Рецептуры на новые блюда и изделия должны отрабатываться по таким позициям, как:

- количественное соотношение входящих в блюдо компонентов;
- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- масса изготавливаемого полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);
- температурный режим и продолжительность тепловой обработки;
- степень готовности блюда (изделия);
- выход готовых блюд (изделий);
- масса сухих веществ и влажность теста в кондитерских изделиях;
- технология приготовления блюд (изделий);
- органолептические показатели качества блюда (изделия).

При использовании новых видов сырья или полуфабрикатов (в том числе импортных) на предприятии самостоятельно определяют отходы и потери при механической и тепловой обработке (массу сырья отбирают не менее 10 кг, кратность опытов принимается не менее 10). При необходимости уточняются действующие нормативы.

Отработки проводятся в объемах, обеспечивающих статистическую достоверность полученных результатов.

Предварительную отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольших партиях из расчета получения готовой продукции в количестве 1-3 порций или 1 кг (10 шт.) кулинарных, кондитерских изделий.

Производственные потери при изготовлении блюда (изделия)  $\Pi$ , кг, %, рассчитывают по формулам:

$$\Pi = M_n - M_{пф},$$

$$\Pi = \frac{M_n - M_{пф}}{M_n} 100$$

где  $M_n$  – суммарная масса компонентов нетто, кг;

$M_{пф}$  – масса полуфабриката, кг.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле:

$$Пт = \frac{Мпф - Мг}{Мпф} 100$$

где М<sub>пф</sub> – масса полуфабриката, кг;

М<sub>г</sub> – масса готового блюда (изделия), кг.

Студент на предприятии общественного питания разрабатывает фирменное блюдо (изделие), осуществляет его предварительную отработку. По результатам отработки блюда (изделия) оформляется акт, в котором также описывается технология приготовления и дается оценка качества по органолептическим показателям (приложение 9).

Также в данном разделе описываются требования к составлению акта проработки фирменных блюд в соответствии ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». В приложении дипломного проекта необходимо представить фотоиллюстрации процесса приготовления и оформления фирменного блюда (изделия).

### 5.3.3. Составление технологической карты

Технологическая карта относится к ведомственному техническому документу, предназначена для работников производства, составляется с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска кулинарной (кондитерской) продукции высокого качества и облегчения расчета требуемого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления партии продукции. В технологической карте приводится рецептура блюда (изделия) на одну порцию и на заданное количество, дается краткое описание технологии приготовления и способа оформления блюда (изделия), указываются основные показатели качества готовой продукции. Отходы и потери продуктов при механической и тепловой обработке выписываются из Сборников рецептов блюд и кулинарных (кондитерских изделий).

В данном разделе описываются требования к составлению технологических карт в соответствии с ГОСТ 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».

Пример технологической карты представлен в приложении 10.

### 5.3.4. Составление аппаратно-технологической схемы

Аппаратно-технологическая схема приготовления блюда (кулинарного или кондитерского изделия) составляется с указанием всех операций, режимов, оборудования, применяемых в технологическом процессе производства. Технологические операции представляют в форме глаголов, например, «нарезают», «припускают», «охлаждают», с обязательным указанием температурно-временных режимов.

В технологической схеме наименование сырья и полуфабрикатов выделяют жирным шрифтом. Выполнение технологической схемы производится с использованием текстового редактора «Microsoft Word».

Пример аппаратно-технологической схемы представлен в приложении 11.

### 5.3.5. Составление карты технологического процесса производства блюда (изделия)

Карта технологического процесса приготовления блюда является смысловым продолжением технологической схемы приготовления блюда (изделия) и представляет собой таблицу с указанием технологических операций, в том числе режимов их проведения (температурного режима и времени приготовления).

Карта приготовления блюда позволяет пооперационно изучить весь технологический процесс приготовления рассматриваемого блюда (изделия), используемое технологическое



оборудование и инвентарь. Рекомендуемый подбор технологического оборудования следует осуществить по каталогам современного профессионального оборудования ведущих фирм-производителей.

Пример карты технологического процесса представлен в приложении 12.

#### 5.3.6. Расчет пищевой ценности готового блюда (изделия)

Пищевая ценность – основная характеристика пищевого продукта, блюда, кулинарного изделия, отражающая количество содержащихся в них питательных веществ (белков, жиров, углеводов и др.), а также их соотношение. Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Оценка пищевой ценности блюд (изделий) необходима для построения рационов питания различных групп населения, для планирования их производства, разработки нормативно-технической документации, регулирующей качество продукции.

Расчет пищевой ценности блюда (изделия) складывается из двух этапов: расчет пищевой ценности сырьевого набора и расчет пищевой и энергетической ценности готового блюда (изделия).

##### Расчет пищевой ценности сырьевого набора

Для расчета пищевой ценности сырьевого набора необходима точная рецептура блюда (изделия), норма закладки продуктов, способ тепловой обработки, химический состав пищевого сырья, количество добавляемой соли, выход готового блюда (изделия).

Данные по химическому составу пищевых продуктов принимаются согласно справочнику «Химический состав и энергетическая ценность российских пищевых продуктов» (2012), под ред. проф. В. А. Тутельяна.

В зависимости от нормы закладки продуктов рассчитывают состав сырьевого набора. Необходимо учесть, что содержание пищевых веществ приведено в 100г продукта, поэтому при расчете пищевой ценности сырьевого набора, входящего в состав исследуемого блюда, проводится перерасчет содержания пищевых веществ в требуемом количестве продукта (N, г) по формуле

$$N = \frac{n \cdot g}{100},$$

где n – содержание пищевых веществ в 100 г продукта, г или мг;

g – масса нетто продукта согласно рецептуре блюда, г.

Расчет ведут по каждому пищевому веществу продукта, входящего в рецептуру блюда или кулинарного изделия.

При расчете пищевой ценности сырьевого набора блюда, подвергаемого тепловой обработке, дополнительные компоненты (сметана, зелень, сиропы и др.) не включают в расчет пищевой ценности сырья, поскольку они будут учтены далее, после расчета потерь при тепловой обработке.

Пример расчета пищевой ценности сырьевого набора представлен в таблице 2.

Таблица 2 Расчет пищевой ценности сырьевого набора для холодной закуски из курицы со свежими овощами и свекольным соусом

Наименование сырья	Масса нетто на 1 порцию	Белки (г)		Жиры (г)		Углеводы (г)	
	г	100 г	в 1 порц	100 г	в 1 порц	100 г	в 1 порц

Курица	72	18,2	13,1	18,4	13,25	-	-
Сахар	10	-	-	-	-	99	9,9
Лимон	10	0,9	0,09	0,1	0,01	3	0,3
Сыр российский	10	23	2,3	29	2,9	-	-
Майонез	10	3	0,3	67	6,7	3,7	0,37
Яйцо	10	12	1,2	11	1,1	1	0,1
Свекла	12	1,5	0,18	0,1	0,01	8,8	1,06
Салат зеленый	10	1,5	0,15	0,2	0,02	2	0,2
Огурцы свежие	15	0,8	0,07	0,2	0,01	2,2	0,2
Помидоры свежие	10	1,1	0,11	0,2	0,02	3,8	0,38
Итого			17,5		24,02		12,51

Расчет пищевой и энергетической ценности готового блюда (изделия)  
с учетом потерь при тепловой обработке

Тепловая обработка является основным способом технологического процесса производства кулинарной (кондитерской) продукции, при котором повышается усвояемость, происходит размягчение продуктов. Воздействие теплоты приводит к разрушению вредных микроорганизмов и некоторых токсинов, что обеспечивает необходимую санитарно-гигиеническую безопасность продуктов и стойкость в хранении.

Однако при тепловой обработке разрушаются витамины и некоторые биологически активные вещества, частично извлекаются и разрушаются белки, жиры, минеральные вещества. Задача рационального питания заключается в том, чтобы нужная цель была достигнута при минимальной потере полезных свойств продукта.

Расчет пищевой ценности готового блюда производится на основе расчета потерь или сохранности пищевых веществ в результате тепловой обработки.

Потери пищевых веществ при тепловой обработке определяют по формуле:

$$П^* = \frac{Nu \cdot П}{100\%},$$

где  $П^*$  – потери пищевых веществ при тепловой обработке (мг);

$Nu$  – содержание исследуемого вещества в сырьевом наборе (мг);

$П$  – % потерь пищевых веществ при тепловой обработке (приложение 13).

Расчет производят по каждому пищевому веществу блюда или кулинарного изделия. Если рецептура исследуемого блюда значительно отличается от примеров приложения 13, то подбирают тепловой режим, наиболее близко отвечающий этим требованиям.

Далее определяют содержание нутриента в продукте:

$$No = N - П^*$$

$No$  – содержание нутриента в продукте (мг).

Проведенные расчеты представляют в виде таблицы 3.

Таблица 3 Расчет пищевой ценности продуктов, подвергаемых тепловой обработке в холодной закуске из курицы со свежими овощами и свекольным соусом

Нутриенты	Продукты, подвергаемые тепловой обработке		
	Курица	Яйца	Свекла
Содержание белков (сырьевой набор), мг ( $Nu$ )	13,1	1,2	0,18
Потери белков при тепловой обработке, % ( $П$ )	15	-	44

Потери белков при тепловой обработке, мг (П*)	1,8	-	0,08
Содержание белков (готовое блюдо), мг (No)	11,3	1,2	0,1
Содержание жиров (сырьевой набор), мг (Nu)	13,25	1,1	0,01
Потери жиров при тепловой обработке, % (П)	35	-	-
Потери жиров при тепловой обработке, мг (П*)	4,75	-	-
Содержание жиров (готовое блюдо), мг (No)	8,5	1,1	0,01
Содержание углеводов (сырьевой набор), мг (Nu)	-	0,1	1,06
Потери углеводов при тепловой обработке, % (П)	-	-	7
Потери углеводов при тепловой обработке, мг (П*)	-	-	0,08
Содержание углеводов (готовое блюдо), мг (No)	-	0,1	0,98

Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов используют следующие коэффициенты нутриентов: белки – 4,0 ккал, жиры 9,0 ккал, углеводы – 4,0 ккал.

Определяют энергетическую ценность блюда по формуле:

$$x = 4,0 Б + 4,0 У + 9,0 Ж,$$

где x – энергетическая ценность блюда,

Б, У, Ж – количество усвояемых белков, углеводов, жиров.

#### **Расчет калорийности холодной закуска:**

$$15,6 \cdot 4 + 19,2 \cdot 9 + 12,43 \cdot 4 = 284,52 \text{ Ккал}$$

На основе расчетов заполняют таблицу пищевой ценности блюда (изделия). Пример расчетов представлен в таблице 4.

Таблица 4. Расчет пищевой и энергетической ценности холодной закуска из курицы со свежими овощами и свекольным соусом

Наименование сырья	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность/ккал
Курица	11,3	8,5	-	
Сахар	-	-	9,9	
Лимон	0,09	0,01	0,3	
Сыр российский	2,3	2,9	-	
Майонез	0,3	6,7	0,37	
Яйцо	1,2	1,1	0,1	
Свекла	0,1	0,01	0,98	
Салат зеленый	0,15	0,02	0,2	
Огурцы свежие	0,07	0,01	0,2	

Помидоры свежие	0,11	0,02	0,38	
Итого	15,6	19,2	12,43	284, 52

### 5.3.7. Разработка технико-технологических карт

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. [ТТК](#) разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания. Утверждаются ТТК руководителем предприятия общественного питания или его заместителем. Срок действия ТТК определяется предприятием.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации,

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно [СанПиН 2.3.2.1324-03](#), а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01. Микробиологические показатели

некоторых полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания представлены в приложении 14.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевая ценность блюда (изделия) определяется расчетным или лабораторным методами.

В данном разделе описываются требования к составлению технико-технологических карт в соответствии с ГОСТ 53105-2008. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». Рекомендуемая форма технико-технологической карты прилагается в приложении 15.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии,

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

#### 5.3.8. Калькуляционная карта разрабатываемого блюда (изделия)

Калькуляция блюд в общественном питании, хоть и не влияет напрямую на формирование цены, все же отражает сведения о фактических затратах на производство блюда, что дает возможность принимать правильные управленческие решения. Сегодня цена определяется путем анализа спроса потребителей, а торговая наценка не ограничена. Однако составление калькуляции блюд по-прежнему играет большую роль в сфере учета, а так же позволяет контролировать рентабельность блюд.

Калькуляция себестоимости блюд требует следующих исходных данных:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия);
- нормы расхода продуктов (технологические карты);
- закупочные цены на сырье (можно взять у экономистов или бухгалтеров).

Порядок составления калькуляции

1. Указывается наименование блюда.
2. Из технологической карты переписываются нормы расхода всех продуктов, задействованных при приготовлении блюда.
3. Добавляются закупочные цены на сырые продукты (обратите внимание, что они указываются на определенную единицу, например – за килограмм).
4. Выполняется расчет стоимости указанного сырья по каждой позиции, исходя из норм расхода и цен на единицу.
5. Себестоимость блюда складывается из общей суммы стоимости используемых продуктов (в случае, если расчет производился на 100 изделий, требуется разделить итог на 100).
6. Торговая наценка указывается в процентах от себестоимости. Сумма себестоимости и торговой наценки будет составлять конечную стоимость блюда. Так как в настоящее время, величина торговой наценки законодательно не регламентирована, и в большинстве случаев, она «подгоняется» под заранее установленную стоимость блюда.

Однако в ряде случаев, имеются рекомендации по максимальным торговым наценкам, например для организаций, занимающихся поставками обедов в дошкольные и школьные заведения.

Расчет цены на блюдо: цена = стоимость продуктов + затраты на приготовление + наценка

Образец калькуляционной карты представлен в приложении 19.

#### 5.3.9. Организация рабочего места в цехе предприятия общественного питания

Сущность организации производства в предприятии общественного питания заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

В данном разделе студент изучает и излагает организацию производства в свете современных требований и анализирует условия, созданные в предприятии общественного питания. Описывает организацию работы в производственном цехе. Делает выводы и формулирует предложения по организации рабочего места для приготовления нового (фирменного) блюда. На основе прайс-листов и каталогов выбирает новое современное оборудование для оснащения производственного цеха. Оформляет графическую часть.

В графической части выполняется две схемы:

- схема рабочего места или участка на предприятии, где студент проходит преддипломную практику;
- изменённая схема с учётом предложений студента по совершенствованию организации рабочего места и внедрению современного оборудования.

Схемы выполняются без масштаба на листе формата А-4, карандашом и в электронной версии для презентации дипломного проекта. При выполнении схем используются условные обозначения. Условные обозначения оборудования приведены в приложении 16. Схемы сопровождаются экспликацией оборудования используемого на рабочем месте (участке) и надписью. Допустимые расстояния при размещении оборудования указаны в приложении 17. Пример оформления схем представлен в приложении 18 и приложении 19.

#### 5.3.10. Организация контроля качества кулинарной продукции

Контроль качества на проектируемом предприятии осуществляться на всех этапах технологического процесса производства.

Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, в предприятиях питания уделяется особое внимание контролю качества поступающего сырья.

С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов проверяют не только их количество, но и оценивают качество, в том числе проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов. Недоброкачественное сырьё в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

Ежедневно на предприятии планируется проведение оценки качества полуфабрикатов и блюд. Качество готовых блюд до начала раздачи проверяться поваром, их готовившим, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.

Оценку качества контролируемых блюд и изделий проводят в такой последовательности:

- показатели, оцениваемые визуально (внешний вид, цвет);
- запах;
- консистенция;
- свойства, оцениваемые в полости рта (вкус, однородность, сочность и др.).

Каждый показатель качества продукции оценивают по 5-бальной шкале: 5-отлично, 4-хорошо, 3-удовлетворительно, 2-неудовлетворительно, 1-абсолютный брак. Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Если обнаруженные в блюде недостатки можно устранить, то его направляют на доработку, в

противном случае продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это актом.

Порционные блюда контролируются заведующим производством или поваром-бригадиром периодически в течение рабочего дня.

Выписка из бракеражного журнала с оценкой качества разработанного фирменного блюда должна быть приложена студентом к выпускной квалификационной работе.

Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

В данном разделе студенту необходимо составить карту дефектов и брака фирменного блюда (изделия) с указанием контролируемых показателей, причин возникновения нарушений технологического процесса и способов их предупреждения.

Пример карты возможных дефектов и брака кулинарной продукции представлен в таблице 5.

Таблица 5. Карта дефектов и брака борща с капустой и картофелем

Виды дефектов и брака	Причины возникновения	Меры предупреждения
Овощи неправильной формы нарезки	Отсутствие навыков нарезки овощей	Картофель нарезают брусочком длиной 4 см, толщиной 0,7 см; остальные овощи - соломкой длиной 5 см, толщиной 0,2 см
Овощи сыроватые, хрустят	Несоблюдение времени тепловой обработки продуктов	Овощи предварительно пассеруют до мягкости, свеклу тушат не менее 40 мин до готовности.
Картофель потерял форму, разварился	Несоблюдение времени тепловой обработки продуктов	Картофель варят не более 20 мин, аккуратно помешивая.
Цвет борща бурый, неяркий	Несоблюдение правил тушения свеклы	Свеклу тушат с добавлением бульона, томата, сахара, уксуса. Тушеную свеклу добавляют в борщ в самом конце приготовления.
Борщ кислый, пересоленный	Несоблюдение норм закладки продуктов	На 1000 г борща соли используют 10 г, уксуса 3 %-ого – 16г.

## 6. Охрана труда в предприятиях общественного питания

### 6.1. Требования безопасности работы в производственном цехе

Вопросы охраны и безопасности труда на предприятиях общественного питания всегда имели особую значимость, а с развитием производства и увеличением уровня сложности решаемых задач становятся все более актуальными. Отличительной особенностью таких предприятий является совокупность вредных факторов производственной среды и трудового процесса:

#### 1. Физические факторы

- напряжение в электрической цепи, замыкание которой может произойти через человека;
- повышенная температура, влажность, подвижность воздуха рабочей зоны (загрузочная, моечные);
- повышенная и пониженная температуры поверхности теплового (плита) и холодильного (холодильные шкафы, столы) оборудования;

- пониженная температура и подвижность воздуха рабочей зоны;
- тепловое (инфракрасное) излучение;
- повышенный уровень шума (при работе взбивальной машины).

## 2. Химические факторы

- содержание в воздухе рабочей зоны производственных помещений пыли (мучная, крупяная);
- содержание в воздухе рабочей зоны производственных помещений газов и паров (акролеин, синтетические моющие средства, сода кальцинированная).

## 3. Биологические

- патогенные микро- и макроорганизмы.

## 4. Психофизиологические факторы

- умственное перенапряжение;
- эмоциональные перегрузки.

Ответственность за организацию и проведение работ по охране труда возлагается на руководителя, он обеспечивает на предприятии установленные законом условия труда и несет ответственность за ущерб, причиненный работникам предприятий во время трудовой деятельности. На предприятии проводится система обучения, которая включает курсовое обучение рабочих, выполняющих работы повышенной опасности (обслуживание пароконвектоматов, работа на слайсере и т.д.), производственные инструктажи по безопасности труда, а также повышение квалификации. Инженер по охране труда, заведующий производством и шеф-повар проводят следующие виды инструктажей: вводный, первичный, повторный, внеплановый и целевой. Все виды инструктажей обязательно фиксируются в соответствующих журналах с подписями инструктируемого и инструктирующего.

Таким образом, обеспечение безопасности работы на проектируемом предприятии предусматривает создание таких условий труда, которые снизят или совсем исключат воздействие неблагоприятных факторов.

В данном разделе студенту необходимо:

- перечислить вредные и опасные факторы производственного цеха;
- описать общие требования безопасности работы в производственном цехе;
- приложить выписку из журнала по технике безопасности предприятия общественного питания.

## 6.2. Техника безопасности при эксплуатации оборудования

На предприятиях общественного питания в технологическом процессе используется механическое, тепловое, холодильное и вспомогательное оборудование.

В данном разделе студенту необходимо описать правила безопасности при эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления кулинарной продукции по теме ВКР.

Правила безопасного использования оборудования целесообразнее представить в виде таблицы 6.

Таблица 6. Требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования

Технологическое оборудование	Правила безопасного использования	Средства коллективной защиты
Мясорубка электрическая	Корпус надежно закреплен в патрубке редуктора. Загрузочная тарелка надежно фиксируется. Загрузочное отверстие исключает возможность попадания рук работника к шнеку мясорубки.	Толкатель



	Производить сборку и чистку мясорубки следует только при выключенном двигателе и при полной его остановке и т.д.	
--	--	--

## 7. Заключение

В заключении кратко излагаются наиболее важные выводы о достижении цели и решении задач, поставленных во введении, обозначаются перспективы решения проблемы и дальнейших исследований по данной теме.

Объем заключения – 2-3 страницы.

## 8. Подбор литературы

Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех источников, которые содержатся в списках литературы по изучаемым профессиональным модулям, учебным дисциплинам и рекомендованы руководителями выпускных квалификационных работ.

Знакомиться с источниками следует в порядке, обратном хронологическому, т.е. вначале изучить публикации текущего года, затем публикации прошлого года и т.д.

При подборе нормативно-технической документации целесообразно использовать возможности тематического поиска документов в справочной правовой системе «Консультант Плюс» и др.

Подбор книг следует производить с использованием систематических указателей литературы в библиотеке колледжа и библиотеках города.

Для поиска ассортимента кулинарной продукции следует изучить специализированные журналы профессиональной направленности. При изучении периодических изданий лучше всего использовать последние в году номера журналов, где помещается указатель статей, опубликованных за год.

Для подбора материала из сети Интернет можно использовать поисковые системы Яндекс ([www.yandex.ru](http://www.yandex.ru)), Рамблер ([www.rambler.ru](http://www.rambler.ru)) и др.

При подборе литературы необходимо сразу же составлять библиографическое описание отобранных изданий в соответствии с приведенными в данных методических рекомендациях требованиями. На основании произведенных записей составляется библиографический список, который согласовывается с руководителем работы.

## 9. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

### 9.1. Общие требования

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4. Допускается представлять таблицы и иллюстрации на листах бумаги формата не более А3. Текст следует печатать через 1,5 интервала (тип шрифта – Times New Roman, размер шрифта – 14), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; верхнее и нижнее – 20 мм, выравнивание по ширине, отступ 1,25

Все страницы выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация страниц начинается с 3 листа (листа содержания) и заканчивается последним. Номера страниц проставляются внизу страницы справа.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) сшивается в следующем порядке: титульный лист дипломной работы, за титульным листом располагают задание на дипломную работу, содержание, с выделением глав и параграфов (разделов и подразделов), далее – сама работа, список использованной литературы, приложения.

Первой страницей является титульный лист, номер страницы на нем не ставится. Список использованных источников и приложения включаются в общую нумерацию работы. Все разделы и подразделы дипломной работы нумеруют арабскими цифрами. Слово «Глава»

или «Раздел» при этом не пишется. Подразделы нумеруют в рамках каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела. Заголовки всех разделов и подразделов, а также «Введение», «Заключение» и «Список использованных источников» располагают по центру. Перенос слов в заголовках не допускается. Точку в конце заголовка не ставят. Заголовки не подчеркивают. Заголовки разделов выполняются прописными буквами и жирным шрифтом. Заголовки подразделов пишут строчными буквами, начиная с заглавной, жирным шрифтом. Каждый раздел, а также введение, заключение и список использованных источников необходимо начинать с новой страницы.

Отзыв и рецензия вкладываются, но не считаются в страницы.

Работы проверяются на плагиат.

Использование *курсива*, подчеркивания, **полужирного шрифта** и регистра ВСЕ ПРОПИСНЫЕ в выпускной квалификационной работе не допускается.

В работе используется сквозная нумерация страниц, включая библиографический список. На первой странице (титульном листе) и приложениях номер не ставится, вторая страница (оглавление) нумеруется цифрой 2. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу по центру страницы.

Введение, каждая глава, заключение, библиографический список, приложения начинаются с новой страницы. Это требование не распространяется на параграфы.

Запрещены так называемые «висячие строки», т.е. 1-3 строки вверху страницы в конце введения, заключения или отдельной главы.

Главы должны иметь нумерацию в пределах всей работы, а параграфы – в пределах главы. Номера глав и параграфов обозначаются арабскими цифрами.

Например:

5. Организационно-технологический раздел

5.1. Разработка ассортимента новой кулинарной продукции

Введение, заключение, библиографический список не имеют порядковых номеров.

При написании текста работы не допускается применять:

- 1) обороты разговорной речи, произвольные словообразования, профессионализмы;
- 2) различные научные термины, близкие по смыслу, для одного и того же понятия;
- 3) иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- 4) сокращения обозначений единиц физических величин, если они употребляются без цифр;
- 5) математические знаки без цифр, например: № (номер), % (процент) и т.п.

В работе используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры, например: с. – страница, т.п. – тому подобное, т.д. – так далее, т.е. – то есть, др. – другие, пр. – прочие, см. – смотри, п. – пункт, рис. – рисунок, табл. – таблица, г. – год; РФ – Российская Федерация, ФЗ – Федеральный закон и т.п.

При изложении обязательных требований в тексте должны применяться слова и словосочетания: «должен», «следует», «необходимо», «требуется, чтобы», «разрешается только», «не допускается», «запрещается», «не следует». При изложении других положений следует применять слова и словосочетания: «как правило», «при необходимости», «может быть», «в случае» и т.д.

При высказывании автором своего личного мнения по какой-либо проблеме употребляется местоимение «мы». Однако частого употребления местоимения «мы» быть не должно. Целесообразнее использовать конструкции, исключающие употребление этого местоимения: неопределенно-личные предложения (например: «Вначале производят..., а

затем устанавливают...»); формы изложения от третьего лица (например: «Автор полагает...»); предложения со страдательным залогом (например: «Разработан...»).

Нужно стремиться строить краткие предложения, выражать свои мысли в доступной форме, не допускающей разночтений.

Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные синтаксические средства, указывающие: последовательность развития мысли («вначале», «прежде всего», «затем», «во-первых», «значит», «итак» и др.); противоречивые отношения («однако», «в то время как», «тем не менее» и др.); причинно-следственные отношения («следовательно», «поэтому», «благодаря этому», «вследствие этого», «кроме того» и др.); переход от одной мысли к другой («прежде чем перейти к...», «обратимся к...», «рассмотрим», «необходимо рассмотреть» и др.); итог, вывод («итак», «таким образом», «значит», «в заключение отметим», «все сказанное позволяет сделать вывод...», «подводя итог, следует сказать...» и др.).

В качестве средств связи слов могут использоваться местоимения, прилагательные и причастия («данные», «этот», «такой», «названные», «указанные» и др.).

При изложении материала работы следует добиться отсутствия орфографических и пунктуационных ошибок. После автоматической проверки правописания материал должен быть в обязательном порядке прочитан, проверен и откорректирован автором. Для выявления ошибок в тексте можно прочитать работу вслух самому себе, а также попросить другого человека прочитать Вашу работу.

## 9.2. Оформление иллюстраций

Для придания наглядности материалу в работах могут использоваться иллюстрации (схемы, графики и др.).

Если иллюстрация необходима для раскрытия содержания главы, то она размещается в этой главе. Если иллюстрация служит для обобщения или дополнения содержания главы, то она размещается в качестве приложения.

В тексте работы обязательно должны быть ссылки на приводимые иллюстрации.

Например:

«...что отражено на рисунке 1»

Иллюстрацию в тексте размещают после первого упоминания о ней.

Иллюстрации (кроме иллюстраций приложений) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы и обозначают ниже рисунка по центру словом «Рис. ...» и приводят наименование. В конце наименования иллюстрации точку не ставят.

## 9.3. Оформление таблиц

Цифровой и некоторый текстовый материал может быть оформлен в виде таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения данных, а также сопоставимости информации, полученной из разных источников.

При наличии в работе небольшого по объему цифрового материала оформление таблицы нецелесообразно. Такой материал следует давать текстом, располагая цифровые данные в виде колонок.

Если таблица содержит данных значительно больше, чем читатель может охватить одним взглядом, то такую таблицу следует помещать в приложение.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте работы. Порядок оформления по тексту ссылок на таблицу такой же, как и оформление ссылок на иллюстрации.

Таблица, в зависимости от ее размера, помещается под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице.

Таблицы нумеруют в пределах всей работы арабскими цифрами, указывая вверху справа слово «Таблица ...». Название таблицы указывают на следующей строке по центру.

Графу «№ п/п» в таблицу не включают.

Заголовки граф таблицы начинают с прописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных – если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц знаки препинания не ставят. Заголовки указывают в единственном числе.

Если цифровые данные в графах таблицы выражены в разных единицах, то единицы указывают в заголовке каждой графы после запятой, если в одной и той же единице – сокращенное обозначение единицы помещают в скобках после названия таблицы.

Если цифровые данные в графе не приводятся, то в ней ставится прочерк.

Таблицу можно переносить на другую страницу, если на предыдущей странице заполнено не менее 2 строк. При этом обязательна нумерация граф. Над последующими частями таблицы вверху справа указывают слова «Продолжение таблицы ...» или «Окончание таблицы ...», а вместо названия граф приводят их нумерацию.

#### 9.4. Оформление перечислений

В тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить арабскую цифру, после которой ставится скобка. Каждый пункт перечисления записывают с абзацного отступа и в конце ставят «;». Для дальнейшей детализации перечисления используют дефис.

Например:

Супы делятся на:

1) заправочные:

- щи;
- борщи;
- рассольники;
- солянки

2) пюреобразные:

- супы-пюре;
- супы-кремы.

#### 9.5. Оформление библиографических ссылок

В случае прямого цитирования, когда автор работы дословно приводит текст из определенного источника, должны быть сделаны ссылки. Ссылка дается после цитируемого предложения в квадратных скобках с указанием номера источника согласно библиографическому списку и номера страницы.

#### 9.6. Оформление библиографического списка

Библиографический список – это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографическое описание использованных источников и помещается после заключения.

В библиографический список включаются все источники, которые студент изучил при выполнении выпускной квалификационной работы. Он должен включать в себя не менее 25 источников.

В библиографическом списке источники группируются следующим образом:

1) нормативно-правовые акты: Конституция РФ, законы, указы Президента РФ, постановления Правительства РФ, государственные стандарты – в алфавитном порядке по названиям документов;

2) книги – в алфавитном порядке по фамилиям авторов;

3) статьи из периодических изданий – в алфавитном порядке по фамилиям авторов;

4) Интернет-источники.

Библиографическое описание использованных источников составляется непосредственно по произведениям печати или выписывается из каталогов, карточек и библиографических указателей полностью без пропусков каких-либо элементов, сокращений заглавий и т.п. Каждый источник должен быть соответствующим образом описан.

Включенные в список источники нумеруются сплошным порядком от первого до последнего названия.

В библиографическом списке перед фамилией автора или названием работы ставится порядковый номер арабскими цифрами с точкой. Каждый литературный источник начинается с красной строки. На портале колледжа размещены требования к составлению списка литературы.

#### 9.7. Оформление приложений

В приложениях располагается вспомогательный материал с тем, чтобы не перегружать основное содержание работы. Приложениями могут быть таблицы большого формата, графический материал, бланки и образцы документов и т.д.

На приложения в тексте должны быть ссылки. Порядок оформления по тексту ссылок на приложения такой же, как и оформление ссылок на иллюстрации.

Приложения нумеруют арабскими цифрами и помещают после библиографического списка в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу пишут слово «Приложение ...» и его номер (без знака «№»), на следующей строке по центру указывают тематический заголовок.

#### 10. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы

Дипломный проект на защите представляется в виде мультимедийной презентации, выполненной в программе «Microsoft PowerPoint». Рекомендуемое содержание и последовательность слайдов следующие:

- титульный лист работы;
- цели и задачи дипломного проекта;
- характеристика и фотография предприятия общественного питания;
- фрагмент меню предприятия;
- диаграммы изучения спроса потребителей;
- ассортимент новой кулинарной (кондитерской) продукции;
- фотографии сырья, процесса приготовления и готового блюда (изделия);
- фрагмент карты технологического процесса производства блюда (изделия);
- характеристика пищевой и энергетической ценности готового блюда (изделия);
- карта дефектов и брака;
- план участка производственного цеха предприятия общественного питания г. Омска;
- план участка с предложениями по улучшению организации технологического процесса;
- заключение;
- спасибо за внимание.

#### 11. Защита выпускной квалификационной работы

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Для того чтобы выявить готовность выпускников к защите выпускных квалификационных работ, проводится предварительная защита работ с участием всех студентов группы, руководителей работ, консультантов, председателя цикловой методической комиссии и представителя администрации колледжа.

Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад студента (не более 10 минут);
- чтение рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

При изложении доклада речь должна быть ясной, грамматически точной, уверенной. Следует стремиться к выразительности, которая зависит от темпа, громкости и интонации речи. В ходе доклада необходимо стоять к комиссии лицом. К слайдам необходимо обращаться только тогда, когда это требуется по тексту доклада, и избегать ссылок на таблицы, иллюстрации и т.п., которых нет в презентации. Также не следует дублировать информацию, содержащуюся в презентации. Достаточно лишь сообщать: «...что указано на слайде...», «...Вы можете увидеть на слайде...».

Вопросы, которые задаются членами комиссии, можно записать, недолго обдумать, при необходимости уточнить. Ответы на вопросы должны быть краткими и состоять из двух-трех предложений. Отвечать следует уверенно и четко, касаясь только существа дела.

При определении окончательной оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются:

- доклад студента;
- ответы на вопросы;
- рекомендации руководителя, указанная в отзыве.

Результаты выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Защищенная дипломная работа остается в учебном заведении и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразной повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через год.

## 12. Критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Критерии	Показатели			
	«5»	«4»	«3»	«2»
1. Соответствие содержания работы ее теме	Соответствует полностью	Соответствует, но также изложены вопросы, выходящие за рамки темы	Соответствует, но не изложены некоторые вопросы темы	Не соответствует полностью
2. Глубина раскрытия темы работы	Все вопросы рассмотрены достаточно глубоко	Все или некоторые вопросы излишне детализированы	Некоторые вопросы рассмотрены поверхностно	Все вопросы рассмотрены поверхностно
3. Количество использованных источников	Более 25	20-25	15-20	Менее 15
4. Наличие ссылок в тексте на источники информации	Присутствуют везде	Присутствуют, но не везде	Присутствуют, но не везде и оформлены неправильно	Отсутствуют
5. Логичность и систематизированность изложения	Изложение логично и систематизировано	Изложение логично, но не везде систематизировано	Изложение систематизировано, но нелогично, или изложение логично, но несистематизировано	Изложение нелогично и несистематизировано
6. Использование профессиональной терминологии	Для обозначения всех понятий использованы профессиональные термины	Для обозначения не всех понятий использованы профессиональные термины	Профессиональные термины использованы бессистемно	Не использованы профессиональные термины
7. Содержание пояснительной записки	Аргументирован выбор фирменного блюда. Разработано изысканное блюдо, отработка проведена согласно ГОСТ Р 53996-2010. Расчеты проведены верно согласно	Не достаточно аргументирован выбор фирменного блюда. Разработано сложное блюдо, недочеты в заполнении акта отработки фирменного блюда. Расчеты проведены согласно	Слабая аргументация выбора фирменного блюда. Разработанное блюдо не отличается изысканностью, неправильно заполнен акт отработки. Расчеты проведены с	Не обоснован выбор фирменного блюда. В качестве фирменного блюда использовано изделие из Сборника рецептур.

	предложенных формул. Технологическая документация заполнена согласно требованиям ГОСТ 53105-2008.	предложенных формул, с небольшими ошибками. Технологическая документация заполнена согласно требованиям ГОСТ 53105-2008.	существенными ошибками. Технологическая документация требует доработки в соответствии с ГОСТ 53105-2008.	Неумение пользоваться формулами, расчеты проведены неверно. Технологическая документация заполнена безграмотно, без учета требований ГОСТ 53105-2008.
8. Содержание графической части	Выполнено две схемы рабочего места. Одна отражает ситуацию в цехе фактическую, другая аналогична, но дополнена предложениями студента, которые актуальны. Требования к оформлению схемы выполнены.	Выполнено две схемы рабочего места. Одна отражает ситуацию в цехе фактическую, другая аналогична, но дополнена предложениями студента, которые не достаточно актуальны. Требования к оформлению схемы выполнены, но допускается небрежность.	Выполнено две схемы рабочего места. Одна не отражает ситуацию в цехе фактическую, но соответствует содержанию ВКР, другая аналогична и с предложениями студента. Требования к оформлению схемы выполнены формально.	Выполнено две схемы рабочего места. Одна не отражает ситуацию в цехе фактическую и не соответствует содержанию ВКР, другая аналогична и с предложениями, но не обоснованными. Требования к оформлению схемы не выполнены.
9. Содержание введения к работе	Изложено обоснование актуальности и практической значимости исследования.	Изложено обоснование актуальности и практической значимости исследования.	В неполной мере изложено обоснование актуальности и практической	Не изложено обоснование актуальности и



	Грамотно сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования	Не совсем точно сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования	значимости исследования. Неграмотно сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования	практической значимости исследования. Неграмотно сформулированы цель, задачи, объект и предмет исследования
10. Содержание заключения работы	Сделаны наиболее существенные и конкретные выводы по решению поставленных задач. Обозначены перспективы дальнейших исследований	Сделаны наиболее существенные и конкретные выводы по решению поставленных задач. Не обозначены перспективы дальнейших исследований	Сделаны не все выводы по решению поставленных задач, или их содержание неконкретно. Не обозначены перспективы дальнейших исследований	Не сделаны выводы по решению поставленных задач. Не обозначены перспективы дальнейших исследований
11. Соблюдение требований к оформлению работы	Соблюдены все требования	Некоторые нарушения требований, не влияющие на восприятие работы	Некоторые нарушения требований, влияющие на восприятие работы	Несоблюдение всех требований
12. Наличие ошибок (орфографических, грамматических) и опечаток	Отсутствуют ошибки и опечатки	Присутствует незначительное число ошибок и опечаток, не искажающих смысл работы	Присутствует значительное число ошибок и опечаток, не искажающих смысл работы	Присутствует значительное число ошибок и опечаток, искажающих смысл работы
13. Соблюдение сроков выполнения работы	Все этапы работы выполнены в срок	Работа сдана в срок, но сроки выполнения промежуточных этапов не соблюдены	Работа сдана позже срока, но до начала ГИА	Работа сдана позже начала ГИА

14. Защита работы	Доклад тщательно подготовлен. Свободное владение материалом по теме работы. Ответы на все вопросы. Презентация соответствует содержанию доклада и оформлена грамотно	Доклад хорошо подготовлен. Владение материалом по теме работы. Затруднения при ответе на некоторые вопросы. Презентация в целом соответствует содержанию доклада, но оформлена с некоторыми замечаниями	Доклад слабо подготовлен. Слабое владение материалом по теме работы. Затруднения при ответе на вопросы. Презентация не соотносится с содержанием доклада и оформлена с замечаниями	Доклад не подготовлен. Невладение материалом по теме работы. Отсутствие ответов на вопросы. Презентация отсутствует
-------------------	--	---	--	---

### Список рекомендуемой литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
17. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования / Н.И. Андонова, Т.А. качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
18. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.
19. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: КНОРУС, 2018. – 322 с.
20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
21. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2020. – 216с.
22. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Т.А. качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
30. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова -9-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 176с.
31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с
33. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
34. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с
35. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с
36. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -11-е изд., учеб. пособие – М. : Издательский центр «Академия», 2017.

## Приложение 1

### Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных проектов)

1. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья панзиатской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
2. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы европейской кухни с использованием современных технологий и оборудования.

3. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных изысканных салатов европейской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
4. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных супов русской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
5. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из говядины, баранины, ягнятины кавказской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
6. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных десертов с использованием современных технологий и оборудования
7. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов вегетарианской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
8. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной продукции из овощей и грибов паназийской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
9. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной продукции из круп и макаронных изделий итальянской кухни.
10. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в индустрии быстрого питания.
11. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции для предприятий детского питания с использованием современных технологий и оборудования.
12. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса баранины азиатской кухни.
13. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции диетического питания с использованием современных технологий и оборудования.
14. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из рыбы русской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
15. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья с использованием современных технологий и оборудования.
16. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из птицы с использованием современных технологий и оборудования.
17. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из экзотических видов сырья с использованием современных технологий и оборудования.
18. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента стейков с использованием современных технологий и оборудования.
19. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих банкетных блюд из рыбы с использованием современных технологий и оборудования.

20. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из мяса (говядины, телятины) с использованием современных технологий и оборудования.
21. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из регионального сырья с использованием современных технологий и оборудования.
22. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента банкетных блюд из птицы с использованием современных технологий и оборудования.
23. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих супов европейской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
24. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
25. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов русской кухни с использованием современных технологий и оборудования.
26. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных холодных закусок для выездного обслуживания (кейтеринг).
27. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных горячих закусок для выездного обслуживания (кейтеринг).
28. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий восточной кухни с использованием современных технологий и оборудования.
29. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных праздничных тортов с использованием современных технологий и оборудования.
30. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных детских тортов
31. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с использованием авторского дизайна.
32. Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных хлебобулочных изделий пониженной калорийности с использованием современных технологий и оборудования.

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании ЦК  
в сфере техносферной безопасности,  
сервиса и туризма  
Протокол № от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ С.В. Котляревская

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Н.В. Осипенко  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на дипломную работу (дипломный проект)**

Студенту \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы: \_\_\_\_\_

Срок сдачи студентом законченной дипломной работы «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Исходные данные к дипломной работе:

Содержание пояснительной записки:

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

Дата выдачи «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание принял к исполнению студент «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

**ДИПЛОМНАЯ РАБОТА (16)**

- 1. На тему: Совершенствование процессов приготовления и расширение ассортимента сложных хлебобулочных изделий пониженной калорийности с использованием современных технологий и оборудования. (14)**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил(а): студент группы ПКД-11.19.3 \_\_\_\_\_

Руководитель дипломной работы: преподаватель \_\_\_\_\_

Рецензент: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО

Допущен к защите: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Зам. директора по УПР: \_\_\_\_\_ Осипенко Н.В.

Дата защиты: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Оценка: \_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

ФИО



### ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ на дипломную работу

\_\_\_\_\_ (тема дипломной работы)

Студента \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

1. Актуальность работы: \_\_\_\_\_

2. Отличительные положительные стороны работы: \_\_\_\_\_

3. Практическое значение: \_\_\_\_\_

4. Недостатки и замечания: \_\_\_\_\_

5. Оценка соответствия ФГОС

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная – 1 / отрицательная - 0)

6. Выводы: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ преподаватель ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»  
подпись    ученая степень, ученое звание, должность, место работы

«\_\_» \_\_\_\_\_

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на дипломную работу**

---

Студента \_\_\_\_\_  
(тема дипломной работы)

Специальность \_\_\_\_\_

Актуальность работы: \_\_\_\_\_

---

Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_

---

Недостатки и замечания: \_\_\_\_\_

---

Практическое значение: \_\_\_\_\_

---

Объем дипломной работы: \_\_\_\_\_

Заключение о степени соответствия дипломной работы заданию, оформлению

---

Рекомендуемая оценка дипломной работы: \_\_\_\_\_

Рецензент: \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

---

подпись \_\_\_\_\_ (должность, место работы)

«\_\_» \_\_\_\_\_

### График выполнения дипломной работы

1. Тема дипломной работы: \_\_\_\_\_

2. Календарный план выполнения отдельных частей работы

Этапы работы	Содержание работы	Результат	Сроки выполнения	
			план	факт
1.Подготовительный	1. Определение темы дипломной работы	1. Тема дипломной работы		
	2. Утверждение темы	2. Приказ директора		
	3.Определение примерного плана дипломной работы, согласование с руководителем	3. План дипломной работы		
	4.Составление библиографического списка к дипломной работе	4. Предварительный библиографический		
2. Основной	1. Разработка введения дипломной работы	1. Введение дипломной работы		
	2.Технико-экономическое обоснование работы (написание первого раздела)	2. Первый раздел дипломной работы		
	3. Разработка организационно-технологического раздела (второго раздела проекта)	3. Второй раздел дипломной работы		
	4. Разработка третьего раздела (охрана труда)	4. Третий раздел дипломной работы		
	5. Оформление графической части (четвертого раздела проекта)	5. Четвертый раздел дипломной работы		
	6. Доработка введения, разработка заключения. Проверка предварительного варианта дипломной работы	6. Предварительный вариант дипломной работы. Замечания руководителя		
	7. Устранение замечаний руководителя	7. Окончательный вариант дипломной работы		
	1. Внешнее рецензирование	1. Внешняя рецензия		

3. Заключительный	2. Оформление отзыва руководителем дипломной работы	2. Отзыв руководителя дипломной работы		
	3. Представление дипломной работы в учебную часть	3. Допуск к защите		
	4. Подготовка доклада и презентации	4. Предзащита дипломной работы		

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

подпись студента

Дата выдачи задания

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Методика составления анкеты

Тип вопроса	Пояснение	Пример
Альтернативный	Несколько вариантов ответа	1. Какую кухню Вы предпочитаете? Европейская    Итальянская    Немецкая Французская    Американская    Русская Японская    Испанская    Кавказская
Шкала Лайкерта (согласия/несогласия)	Требует от респондента выражения согласия или несогласия с утверждением	3. Изделия марки «Лакомый мир» имеют высокий уровень качества. Абсолютно не согласен    Не согласен    Затрудняюсь    Согласен    Абсолютно согласен 1    2    3    4    5
Сематическая шкала	Соединяет два противоположных варианта ответа, на который респондент выбирает точку, соответствующую направленности его чувств	4. Вы считаете, что десерты: Доступны _____ Очень дорогие Хорошо упакованы _____ Плохо упакованы Высоко калорийные _____ Низко калорийные
Шкала важности	Ранжирует степень важности какого-либо критерия	5. На сколько, по-вашему мнению, важно указывать калорийность блюд в меню? Чрезвычайно важно    Очень важно    Важно    Не очень важно    Не важно 1    2    3    4    5
Оценочная шкала	Ранжирует значение критерия от «Очень хорошо» до «Очень плохо»	6. Оцените качество блюд в нашем ресторане. Очень хорошо    Хорошее    Нет Ответа    Плохое    Очень плохое 5    4    3    2    1
Шкала намерения сделать покупку	Показывает определенность намерения сделать ту или иную покупку.	7. С какой вероятностью Вы закажите блюдо еще раз? Определенно закажу    Наверное, закажу    Не Уверен    Наверное не закажу    Определенно не закажу 5    4    3    2    1
Неструктурированный	Неограниченное число вариантов ответов	8. Пожалуйста, объясните, почему Вы предпочитаете блюда из курицы?

Завершение предложения	Респондента просят закончить фразу	9. При выборе блюда основным критерием для Вас является _____
Полузакрытый	Вопрос с несколькими вариантами и возможностью назвать «Другие», помимо предложенных	10. Какие блюда из курицы вы знаете Котлета по-киевски Голень фаршированная Курица гриль Рулет из курицы Цыпленок табака Другие _____

## Разбивка блюд (изделий) по ассортименту

Наименование группы блюд	Соотношение	
	от общего количества, %	от данной группы, %

1	2	3
<b>Кулинарная продукция</b>	<b>100</b>	
<i>1. Холодные блюда и закуски</i>	<i>20</i>	<i>100</i>
Мясные		20
Рыбные		10
Из птицы		10
Сырные		10
Овощные		25
Бутерброды		5
Салаты		20
<i>2. Горячие закуски</i>	<i>10</i>	<i>100</i>
<i>3. Супы</i>	<i>10</i>	<i>100</i>
Заправочные		80
Пюреобразные		10
Прозрачные		5
Другие		5
<i>4. Вторые горячие блюда</i>	<i>40</i>	<i>100</i>
Рыбные		20
Мясные		30
Из птицы		20
Овощные		20
Творожные и яичные		10
<i>5. Десерты</i>	<i>15</i>	<i>100</i>
Желеобразные		10
Замороженные		20
Из сыра и творога		20
Компоты, кисели		20
Горячие десерты		30
<i>6. Напитки</i>	<i>5</i>	
<b>Кондитерская продукция</b>	<b>100</b>	
Бисквитные	20	
Слоеные	20	
Песочные	20	
Заварные	10	
Воздушно-миндальные	10	
Дрожжевые	20	



*Примерный образец акта отработки рецептуры и технологии  
новых и фирменных блюд (изделий)*

Утверждаю  
Руководитель предприятия  
Дата

АКТ

отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения отработки \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		

Масса набора продуктов, г

Масса полуфабрикатов, г

Производственные потери, %

Масса готового блюда (изделия)

Потери при тепловой обработке, %

Описание технологического процесса

## Разработчики

Фамилия, инициалы

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель предприятия

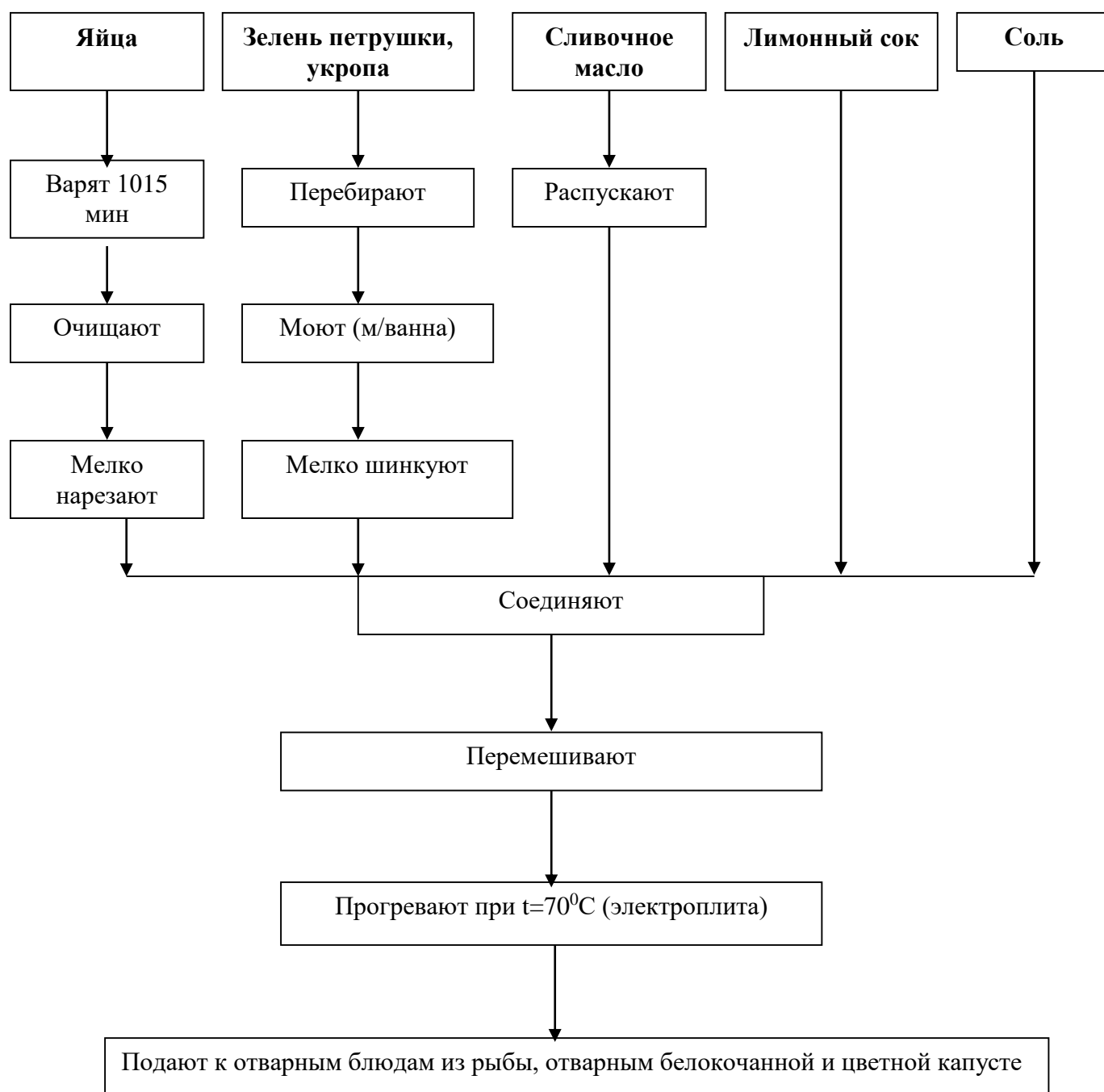
« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

Наименование блюда	Средняя стоимость за порцию	Средняя стоимость за порцию	Средняя стоимость за порцию
Суп-пюре из овощей	150 руб.	150 руб.	150 руб.
Салат из свежих овощей	120 руб.	120 руб.	120 руб.
Греческий салат	180 руб.	180 руб.	180 руб.
Стейк из говядины	250 руб.	250 руб.	250 руб.
Стейк из лосося	300 руб.	300 руб.	300 руб.
Стейк из курицы	180 руб.	180 руб.	180 руб.
Стейк из свинины	220 руб.	220 руб.	220 руб.
Стейк из баранины	280 руб.	280 руб.	280 руб.
Стейк из кролика	200 руб.	200 руб.	200 руб.
Стейк из индейки	160 руб.	160 руб.	160 руб.
Стейк из утки	320 руб.	320 руб.	320 руб.
Стейк из гуся	350 руб.	350 руб.	350 руб.
Стейк из оленины	380 руб.	380 руб.	380 руб.
Стейк из лося	400 руб.	400 руб.	400 руб.
Стейк из косули	420 руб.	420 руб.	420 руб.
Стейк из зайца	450 руб.	450 руб.	450 руб.
Стейк из кабана	480 руб.	480 руб.	480 руб.
Стейк из медведя	500 руб.	500 руб.	500 руб.
Стейк из бобра	520 руб.	520 руб.	520 руб.
Стейк из выдры	550 руб.	550 руб.	550 руб.
Стейк из енота	580 руб.	580 руб.	580 руб.
Стейк из лисы	600 руб.	600 руб.	600 руб.
Стейк из куницы	620 руб.	620 руб.	620 руб.
Стейк из норки	650 руб.	650 руб.	650 руб.
Стейк из песца	680 руб.	680 руб.	680 руб.
Стейк из хити	700 руб.	700 руб.	700 руб.
Стейк из морского конька	720 руб.	720 руб.	720 руб.
Стейк из ската	750 руб.	750 руб.	750 руб.
Стейк из акулы	780 руб.	780 руб.	780 руб.
Стейк из дельфина	800 руб.	800 руб.	800 руб.
Стейк из кита	820 руб.	820 руб.	820 руб.
Стейк из кашалота	850 руб.	850 руб.	850 руб.
Стейк из кита	880 руб.	880 руб.	880 руб.
Стейк из кита	900 руб.	900 руб.	900 руб.
Стейк из кита	920 руб.	920 руб.	920 руб.
Стейк из кита	950 руб.	950 руб.	950 руб.
Стейк из кита	980 руб.	980 руб.	980 руб.
Стейк из кита	1000 руб.	1000 руб.	1000 руб.

Наименование	Масса 1 порции, в г		Масса готовой продукции, в г	Технология приготовления и оформление блюда (изделия)
	брутто	нетто		
				<p>Технология приготовления:</p> <p>Оформление и отпуск:</p> <p>Требования к качеству:</p> <p>Температура подачи:</p>
Выход				

Шеф-повар \_\_\_\_\_  
Калькулятор \_\_\_\_\_

Аппаратно-технологическая схема приготовления соуса «Польский»



## Карта технологического процесса приготовления соуса «Польский»

№ п/п	Операция	Используемое оборудование	Марка оборудования	Габаритные размеры	Используемый инвентарь, посуда, инструменты
1.	Варка яиц	Плита электрическая	ПЭП 0,48М	950х860х870	Сотейник
2.	Охлаждение и очистка яиц	Моечная ванна	ВМ-35/456	1470х840х860	Сотейник, стеклянная чаша
3.	Нарезка яиц	Производственный стол	СРО	800х600х870	Кухонный нож, яйцерезка, разделочная доска
4.	Мойка зелени петрушки или укропа	Моечная ванна	ВМ-35/456	1470х840х860	Дуршлаг
5.	и так далее				

Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, %

Блюдо, изделие, продукт, вид тепловой обработки	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
<b>Супы</b>				
Борщ	6	5	31	4
Борщ с капустой и картофелем	6	5	22	3
Борщ из полуфабрикатов	3	3	24	7
Щи	8	4	16	4
Щи зелёные	6	5	-21	3
Рассольник	8	5	-2	3
Рассольник ленинградский	8	5	-16	3
Рассольник из полуфабрикатов	2	4	5	3
Суп картофельный	7	5	19	2
Суп картофельный с крупой	6	5	-16	2
Суп с макаронными изделиями	5	4	-8	2
Суп с крупой	5	3	-13	2
Суп с бобовыми	11	5	-9	4
Суп гороховый их концентратов	6	4	-12	3
Солянка сборная мясная	8	5	21	5
Солянка рыбная	8	5	24	5
Суп молочный с макаронными изделиями	2	2	4	2
Суп молочный с крупой рисовой	2	2	4	2
Суп-пюре из картофеля	6	5	-7	3
Суп-пюре из разных овощей	6	5	-1	3
Суп-пюре из бобовых	5	4	18	5
<b>Блюда из картофеля, овощей и грибов</b>				
<b>Картофель</b>				
Варка в кожуре	3	2	19	4
Варка очищенного	4	2	34	6
Варка молодого	4	2	36	7
Варка на пару	4	2	29	5
Тушение с овощами в соусе	5	7	18	8
Тушение в соусе с грибами и луком	14	14	40	13
Жарка из отварного очищенного	4	13	40	10
Жарка из отварного в кожуре	4	14	34	20
Жарка из сырого	5	10	21	8
Жарка во фритюре	6	10	35	8
Запеканка в сметанном соусе	3	6	31	7
Запекание с овощами (рулет, запеканка)	3	6	31	7

Приготовление картофельного пюре	4	4	42	9
Запекание картофельного пюре	4	4	8	3
Жарка картофельных зраз	6	15	47	15
Жарка картофельных котлет	4	15	47	10
<i>Овощи</i>				
<i>Варка</i>				
Капуста белокочанная	29	10	32	29
Капуста цветная	36	10	29	24
Морковь в кожуре	8	0	22	13
Морковь очищенная	10	0	28	15
Свёкла в кожуре	3	10	10	6
Тыква	5	8	58	11
<i>Припускание</i>				
Брюква, морковь, репа	1	8	2	5
Кабачки, тыква	7	8	15	11
Капуста белокочанная	7	9	26	14
Овощи в молочном или сметанном соусе	4	4	6	6
<i>Тушение</i>				
Капуста белокочанная свежая	17	11	46	12
Капуста белокочанная квашенная	17	11	75	17
Капуста белокочанная с грибами	14	13	51	24
Грибы с картофелем	14	14	40	13
Морковь с рисом	3	3	5	3
Рагу из овощей	5	7	18	8
Свёкла в сметане или соусе	4	3	14	6
<i>Пассерование</i>				
Брюква	2	10	3	9
Лук репчатый	2	10	3	9
Морковь	2	10	3	8
Петрушка	2	10	3	8
Репа	2	10	3	9
Сельдерей	2	10	3	8
<i>Жарка</i>				
Кабачок	6	8	28	10
Капуста белокочанная	25	17	49	26
Капуста цветная	39	13	63	22
Тыква	5	8	52	14
<i>Запекание</i>				
Запеканка капустная	14	5	29	11
Запеканка морковная	1	8	2	4
Запеканка из тыквы	7	7	20	9
Запеканка овощная	8	13	22	11
<i>Запекание под соусом</i>				
Грибы	5	5	9	5
Кабачки	7	9	30	12
Капуста белокочанная	16	5	27	8

Капуста цветная	14	5	29	9
<i>Приготовление овощных котлет</i>				
Капустные	4	15	29	17
Морковные	3	30	10	17
Свекольные	4	15	8	9
<i>Приготовление фарша</i>				
Из свежей капусты	15	17	22	18
Из моркови	1	8	2	4
<i>Блюда из круп</i>				
Варка рассыпчатых каш (гречневая, перловая, пшеничная, пшенной, рисовой, ячневой)	2	0	4	2
Варка рассыпчатого риса со сливом воды	4	1	25	7
Варка вязких каш из манной крупы	1	0	2	1
Варка вязких каш (гречневой, овсяной, «Геркулес», «Полтавской», ячневой, пшенной)	1	0	1	1
Варка жидких каш (манной, овсяной, «Геркулес», пшеничной, «Полтавской»)	1	0	2	1
Варка каш из концентратов	1	0	2	1
Приготовление запеканок, крупеников, пудингов	4	1	6	3
Приготовление биточков, котлет	9	12	15	10
<i>Блюда из бобовых</i>				
Варка	5	3	16	8
Приготовление пюре	5	4	18	9
<i>Блюда из макаронных изделий</i>				
Варка	2	2	18	11
Запекание (лапшевик, макаронник)	5	2	6	3
<i>Блюда из яиц</i>				
Варка	0	0	0	0
Жарка (яичница)	0	5	0	4
Запекание (омлеты)	4	8	0	7
<i>Блюда из творога</i>				
Варка (вареники ленивые)	7	5	8	5
Жарка (сырники)	6	7	8	6
Запекание (запеканка, пудинг)	4	4	8	3
<i>Блюда из рыб, морепродуктов и раков</i>				
Варка нежирных рыб (судак, треска, щука и др.)	9	9	-	10
Варка жирных рыб (зубатка, окунь морской, ставрида)	14	12	-	14
Припускание нежирных рыб	4	5		7
Припускание жирных рыб	13	12	12	12
Тушение рыб	8	11	12	10
Жарка нежирных рыб	19	32	30	26

Жарка жирных рыб	7	11	11	9
Запеканка с картофелем	6	7	8	7
Приготовление блюд из котлетной массы	10	30	43	30
Биточки или котлеты	6	29	8	15
Фрикадельки	8	16	12	10
Фарш рыбный	25	12	0	15



<b>Блюда из мяса и мясных продуктов</b>				
<i>Говядина</i>				
Варка	10	25	100	21
Жарка крупным куском	9	27	-	16
Жарка порционным куском (антрекот, бифштекс, лангет)	10	23	-	17
Жарка мелким куском (бефстроганов, поджарка)	5	5	15	5
Тушение крупным куском	5	5	18	5
Тушение мелким куском	5	5	16	5
<i>Приготовление блюд из рубленого мяса</i>				
Бифштекс	10	30	-	26
Биточки, котлеты, шницели	8	15	20	13
Биточки паровые	5	8	5	7
Фрикадельки мясные	11	18	10	14
Фарш мясной с луком	5	32	2	5
Запекание с картофелем	7	14	31	12
Запекание с макаронами (макаронник)	6	14	11	8
Голубцы с мясом и рисом	5	8	31	9
Кабачки фаршированные мясом и рисом	14	24	26	18
<i>Свинина</i>				
Варка	8	35	100	31
Варка крупным куском	10	45	-	39
Жарка порционным куском (котлеты натуральные, эскалоп)	10	33	-	28
Жарка мелким куском (поджарка)	5	5	5	5
Тушение крупным куском	5	5	18	5
Тушение крупным куском с капустой	8	7	10	8
<i>Приготовление блюд из рубленого мяса</i>				
Котлеты натуральные	10	30	-	26
Биточки, котлеты	5	28	20	24

<i>Баранина</i>				
Варка	13	25	100	22
Жарка крупным куском	12	30	-	25
Жарка порционным куском (котлеты)	10	33	-	28
Жарка мелким куском (поджарка)	5	5	5	5
Тушение крупным куском	5	5	18	5
Тушение мелким куском с овощами	5	5	16	5
Приготовление плова	6	6	9	4
<i>Приготовление блюд из рубленого мяса</i>				
Котлеты натуральные	10	30	-	26
Биточки, котлеты	5	28	20	21
Жарка колбасных изделий	8	15	-	13
<i>Субпродукты</i>				
Варка языка	11	26	100	21

Жарка печени куском	12	41	10	26
Жарка печени по-строгановски	6	5	5	5
Жарка почек	18	27	-	22
<i>Тушение субпродуктов</i>				
Печень в соусе	3	11	16	7
Сердце в соусе	9	15	18	11
Почки по-русски	18	17	13	22
Оладьи из печени	7	17	17	13
<b><i>Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кроликов</i></b>				
<i>Куры</i>				
Варка	11	34	-	21
Жарка	15	42	-	35
Тушение	7	7	7	20
Приготовление котлет	4	35	15	20
<i>Цыплята-бройлеры</i>				
Варка	9	31	-	16
Жарка	9	40	-	26
Тушение	8	4	-	6
Приготовлении котлет	4	35	15	20
<i>Утка</i>				
Варка	12	35	-	32
Жарка	9	48	-	39
Тушение	8	10	-	9
Приготовление котлет	3	34	18	25
<i>Индейка</i>				
Варка	11	34	-	24
Жарка	15	42	-	32
Тушение	7	7	-	8
Приготовление котлет	4	35	15	21
<i>Кролик</i>				
Варка	10	30	-	22
Жарка	10	35	-	27
Тушение	6	8	-	8
Приготовление котлет	3	35	25	24
<b><i>Соусы (приготовление)</i></b>				
Соус красный	2	11	17	6
Маринад овощной с томатом	2	10	15	7
<b><i>Мучные изделия</i></b>				
Варка вареников, пельменей	1	4	12	5
Приготовление блинов, оладий	6	10	10	13
Пирожки печёные простые из дрожжевого теста с фаршем мясным	5	6	17	7
Пирожки простые жареные из дрожжевого теста с фаршем капусты	7	18	22	12
Кулебяка из дрожжевого теста с фаршем рыбным с рисом	10	10	10	7

<i>Приготовление мучных кондитерских изделий</i>				
Торты, пирожные	8	10	10	14

Микробиологические показатели некоторых полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Группа продуктов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
		БГКП	эшерихия коли	стафилококк золотистый	бактерии рода протей	патогенные бактерии, сальмонеллы
Полуфабрикаты мясные натуральные	$5 \cdot 10^5$	0,001	-	-	-	25
Полуфабрикаты мясные рубленые: фарш говяжий, полуфабрикаты в тесте	$5 \cdot 10^6$	0,0001	-	-	-	25
	$1 \cdot 10^6$	0,0001	-	-	-	25
Мясо птицы кусковое, в том числе окорочка	$2 \cdot 10^5$	-	-	-	-	25
Полуфабрикаты, рубленные из птицы	$1 \cdot 10^6$	-	-	-	-	25
Филе, фарш рыбный	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	-	-	25
Холодные блюда и закуски, холодные супы						
Салаты из сырых овощей и фруктов	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	1,0	-	25
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и др.	$1 \cdot 10^5$	0,01	0,1	0,1	0,1	25
Салаты из маринованных, квашенных, соленых овощей и фруктов	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25
Салаты из вареных овощей, блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	$5 \cdot 10^3$	0,1	-	1,0	0,1	25
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25
Студни из рыбы (заливные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Студни из говядины, свинины, птицы (заливные)	$1 \cdot 10^4$	0,1	-	0,1	0,1	25
Заливные из мясных продуктов, птицы, дичи и т. д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	0,1	0,1	0,1	25
Паштет из печени, дичи, птицы, и т.д.	$1 \cdot 10^4$	0,1	1,0	0,1	0,1	25
Рыба отварная, жареная, под маринадом	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25
Отварные говядина, птица, кролик, свинина и т.д.	$1 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	0,1	25

Супы холодные: окрошки овощные и мясные на квасе, кефире; свекольник, ботвинья	-	0,01	0,1	0,1	0,1	25
Борщи, щи зеленые с мясом, рыбой, яйцом	$1 \cdot 10^4$	0,01	0,1	0,1	0,1	25
Супы сладкие, супы-пюре из плодов и ягод консервированных и сушеных	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25
Горячие блюда						
Супы						
Борщи, щи, рассольники, харчо, солянки, овощные супы, бульоны	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	-	-	25
Супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Супы молочные с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Супы-пюре	$5 \cdot 10^2$	1,0	1,0	1,0	1,0	25
Блюда из яиц						
Яйца вареные	$1 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Омлет из яиц натуральные с наполнителями, начинки с включением яиц	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из творога						
Вареники ленивые, пудинг паровой	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Сырники, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из рыбы						
Рыба отварная, припущенная, тушеная, жареная, запеченная	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Рыбные котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из мяса и мясных продуктов						
Мясо отварное, жареное, тушеное, плов, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в том числе запеченные	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Блюда из птицы, пернатой дичи						

Отварные, жареные, запеченные, тушеные, изделия из рыбы и птицы, пельмени	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Гарниры и соусы						
Рис отварной, изделия отварные, пюре картофельное и т. п.	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	1,0	0,1	25
Картофель отварной, жареный	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Овощи тушеные	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	0,1	25
Соусы и заправки для вторых блюд	$5 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Сладкие блюда						
Компоты из плодов и ягод свежих и консервированных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	25
Компоты из плодов и ягод сушеных	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	50
Кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодово-ягодного	$5 \cdot 10^2$	1,0	-	1,0	-	50
Желе, муссы	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25
Кремы из цитрусовых, ванильные, шоколадные	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25
Шарлотка с яблоками	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	-	25
Сливки взбитые	$1 \cdot 10^5$	0,1	-	0,1	-	25
Готовые кулинарные изделия						
Изделия из мяса, птицы, рыбы, упакованные под вакуумом	$1 \cdot 10^3$	1,0	-	1,0	0,1	25
Мучные кондитерские изделия						
Торты, пирожные	$1 \cdot 10^5$	1,0	-	1,0	-	25

**Технико-технологическая карта №1**  
**ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ КУРИЦЫ**  
**СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И СВЕКОЛЬНЫМ СОУСОМ**

**1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на холод-ную закуску из курицы со свежими овощами и свекольным соусом, выраба-тываемую кафе «Белочка».

**2. Перечень сырья**

2.1. Для приготовления блюда используется следующее сырье:

Курица	ГОСТ 21784-76
Огурцы	ГОСТ1726-85
Сыр	ГОСТ 7616-85
Майонез	ГОСТ 3.0004.1-93
Яйцо	ГОСТ 27583-88
Помидоры	ГОСТ 1725-85
Укроп	ТУ 10 РСФСР 527-89
Сахар	ГОСТ 21-78
Лимон	ГОСТ 4429
Свекла	ГОСТ 1722-85
Салат зеленый	ТУ 10 РСФСР 532-89
Соль	ГОСТ 13830-91Е

2.2.Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для при-готовления закуски, должны соответствовать требованиям действующих нор-мативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение удостоверение безопасности и качества).

**3. Рецепттура**

3.1. Рецепттура блюда

<b>Наименование сырья</b>	<b>Масса брутто (г)</b>	<b>Масса нетто (г)</b>
Курица	104	72
Масса готовой курицы		50
Для заправки:		10
Сахар	10	10
Вода	10	10
Лимон	10	10
Для сырного соуса:		25
Сыр российский	11	10
Майонез	5	5
Яйцо	1/4 шт.	10
Укроп свежий	3	2
Для свекольного соуса:		10
Свекла	18	12
Майонез	5	5

Для оформления:		
Салат зеленый	15	10
Огурцы свежие	18	15
Помидоры свежие	15	10
Выход готового блюда (1 порция)		100

Допускаемое отклонение массы  $\pm 3 \%$

#### 4. Технологический процесс

4.1. Первичная обработка сырья и продуктов производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

4.2. Куриную грудку отваривают до готовности в подсоленной воде. Нарезают на три равных кусочка поперек волокон. Приготовление заправки: в воду добавляют сахар, проваривают с добавлением цедры лимона, охлаждают и добавляют сок лимона. Приготовление свекольного соуса: свеклу отваривают до готовности, измельчают в блендере, протирают через сито и смешивают с майонезом. Приготовление сырного соуса: варят яйцо пашот, измельчают до состояния пюре, смешивают с майонезом и рубленым свежим укропом.

#### 5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. В центр тарелки выкладывают листья зеленого салата, сверху – кусочки курицы и каждый поливают лимонной заправкой. На каждый кусок курицы помещают по два брусочка огурца, сверху выкладывают сырный соус, украшают треугольниками из сыра и помидоров. По бокам тарелку оформляют свекольным соусом.

5.2. Температура подачи блюда должна быть 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда не более 15 мин с момента окончания технологического процесса.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – курица поделена на три кусочка, каждый оформлен сырным соусом, свежими овощами и ломтиком сыра; овощи, сыр не заветрены; свекольный соус яркий, не высохший.

Консистенция отварной курицы мягкая, сочная, овощей хрустящая.

Цвет – характерный для входящих компонентов.

Вкус курицы в меру соленый, кисло-сладкий, свекольный соус сладковатый.

Запах свежих овощей и лимона.

6.2. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2

КМАФА н МКОЕ/г не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
	БГКП (колиформы)	E, coli	Saureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. саль- монеллы
1*10 <sup>4</sup>	0,1	-	1,0	0,1	25


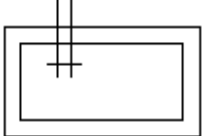
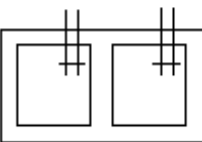
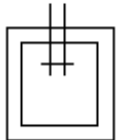
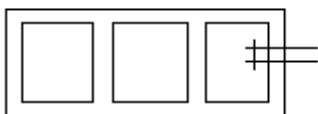
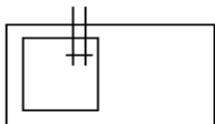
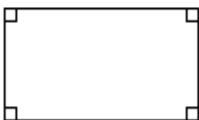
7. Пищевая и энергетическая ценность холодной закуски из курицы со свежими овощами и свекольным соусом


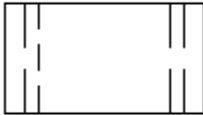



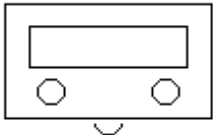
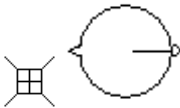
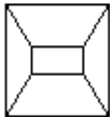
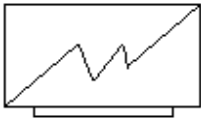
Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность/ккал
15,6	19,2	12,43	284, 52



Ответственный разработчик: Погребняк Валентина


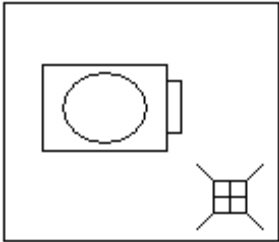
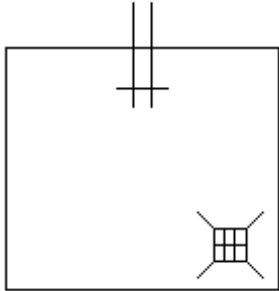
## Условные обозначения оборудования

Наименование оборудования	Условные обозначения
Производственный стол	
Моечная ванна односекционная	
Моечная ванна двухсекционная	
Моечная ванна передвижная	
Ванна для дефростации рыбы	
Стол с ванной	
Стеллаж стационарный	
Стеллаж передвижной	

	
Подтоварник	
Стул разрубочный	
Вставка к тепловому оборудованию с гладким столом	
Стол с вытяжкой для обработки лука	
Стол для доочистки картофеля	
Котел пищеварочный электрический	
Опалочный горн	
Пекарский шкаф электрический	
Ларь низкотемпературный	

	
--	---

Электрическая плита	
Сковорода электрическая	
Весы напольные	
Весы настольные электронные	
Шкаф холодильный	
Стол с охлаждаемым шкафом	
Овощерезка	
Слайсер	
Миксер	
Тестомесильная машина	

Тестораскаточная машина	
Картофелечистка с площадкой и трапом	
Площадка для мытья мяса в мясо-рыбном цехе	

Коэффициенты использования площади,  
учитывающие проходы между оборудованием

Наименование цеха	Коэффициент
Горячий	0,25 ÷ 0,3
Холодный	0,35 ÷ 0,4
Кондитерский, пирожковый, кулинарный	0,28 ÷ 0,3
Овощной и мясо-рыбный в предприятии общественного питания средней мощности	0,35
Мясной, рыбный и птицегольевой в заготовочном предприятии	0,35 ÷ 0,4

Допустимые расстояния при размещении оборудования (в м)

Наименование	Допустимое расстояние (м)
Между технологическими линиями немеханического оборудования при двухстороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м	1,2
Между технологическими линиями немеханического оборудования при двухстороннем расположении рабочих мест и длине линий свыше 3 м	1,5
Между стеной и технологической линией немеханического оборудования	0,1 – 0,2
Между стеной и механическим оборудованием	0,2 – 0,4
Между технологической линией теплового оборудования и раздачей, а также между рабочими зонами теплового и немеханического оборудования; между технологическими линиями оборудования, выделяющими тепло; между стеной и рабочим местом обвальщика у механизированной линии в мясном цехе	до 1,5
Между стеной и тепловым оборудованием	0,4
Между стеной и рабочим местом чистильщика овощей, а также между рабочими местами чистильщиков овощей при параллельном расположении технологических поточных линий	0,8
Между моечными ваннами и механическим оборудованием	0,5
Между осями двух механизированных конвейерных линий при параллельном размещении	4,5
Между рабочими зонами секций варочных котлов	2,0
Между столами производственными в технологической линии	0 ÷ 0,02
Между стеной и холодильным шкафом	0,4

Схема участка горячего цеха  
для приготовления вторых горячих блюд в ресторане ...

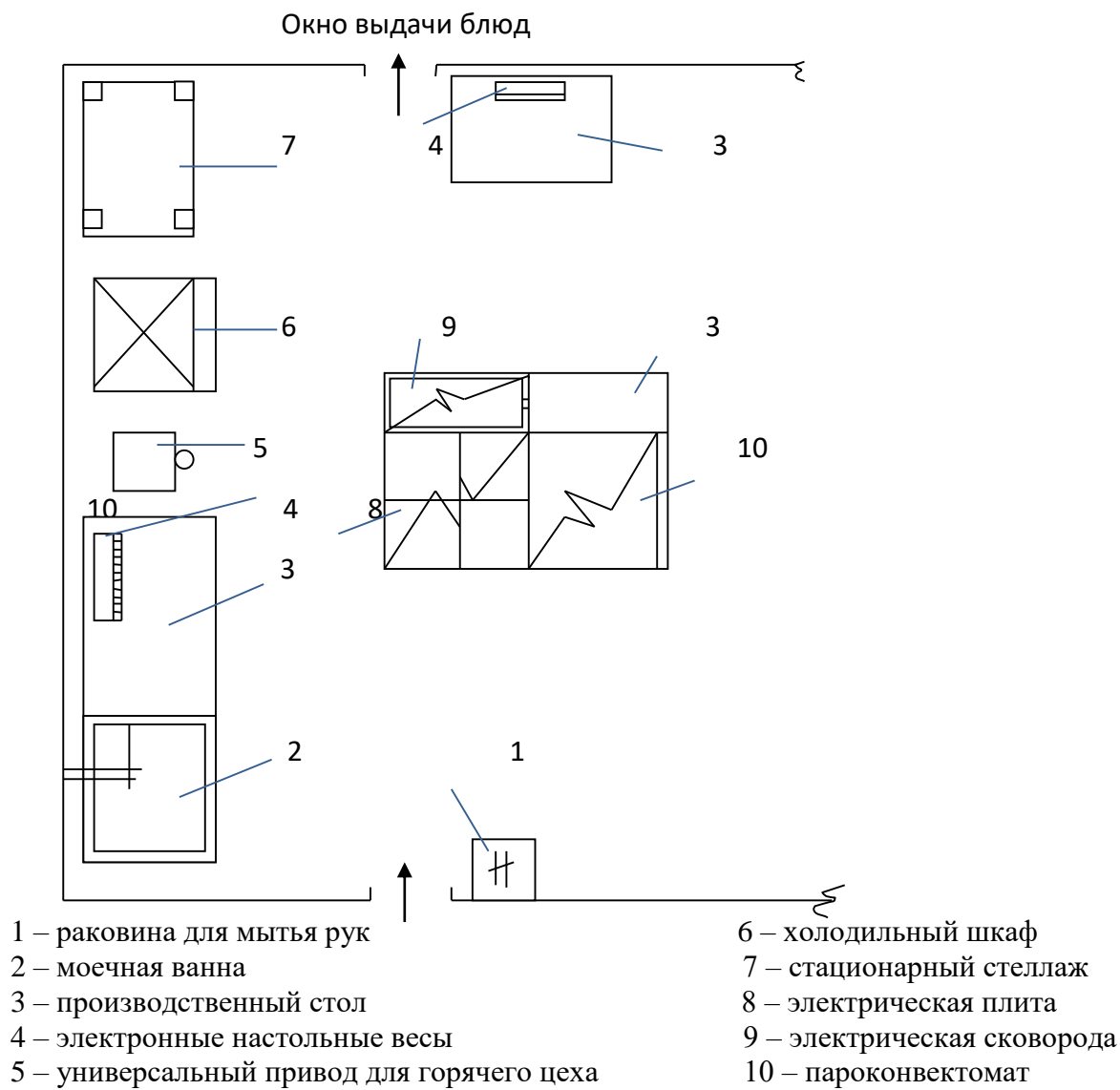
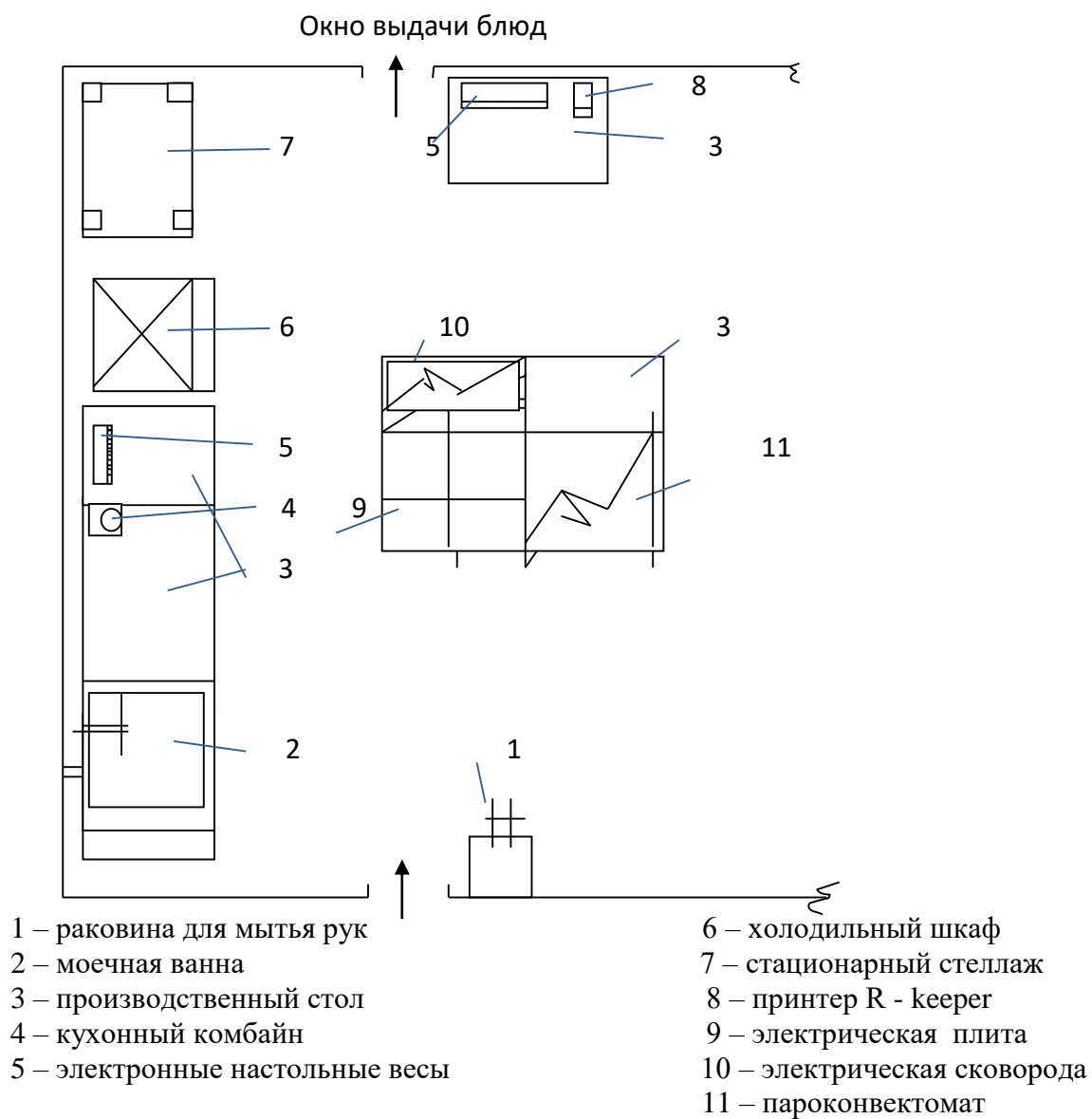




Схема участка горячего цеха для приготовления вторых горячих блюд с использованием нового оборудования





# Приложение 7

Укомплектованность библиотечного фонда печатными и (или) электронными учебными изданиями, методическими и периодическими изданиями по входящим в реализуемую ОПСП учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям)

№ п/п	Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	Наличие печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов (да/нет, наименование и реквизиты документа, подтверждающего их наличие), количество экземпляров на одного обучающегося по основной образовательной программе (шт.) <sup>3</sup>
1	Библиотеки, в том числе цифровые (электронные) библиотеки, обеспечивающие доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам	Электронная библиотечная система (ЭБС) «Академия» Договор № ОИЦ1182-1/ЭБ-17 от 18.12.17 . Срок действия – 3 года- до 22 декабря 2020 ЭБС IPR BOOKS Доп. Испр.1.04.22г.
2	Печатные и (или) электронные учебные издания (включая учебники и учебные пособия)	Количество экземпляров печатных изданий - 1 шт. на одного обучающегося. Количество экземпляров электронных изданий - 1 шт. Предоставлено право одновременного доступа к электронной библиотеке – 15 доступов.  <b>ОУП.01 Русский язык</b> <i>основная литература:</i> Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.С.Антонова,Т.М.Воителева.-7-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2019.- 416с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8439-1.- Текст: непосредственный 25 экз.  Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.С. Антонова, Т.М.Воителева.-4-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.- 416с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5987-0.- Текст: непосредственный 25 экз.  <i>дополнительная литература:</i> Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева.- 17-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.- 320с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-4406-7.- Текст: непосредственный 25экз.  Лекант, П.А. Школьный орфоэпический словарь русского языка: учебное пособие для общеобразоват. организаций/ П.А. Лекант, В.В. Леденева.-6-е изд., перераб.- Москва: Просвещение, 2018.-168с.- ISBN 978-5-09-052407-0.- Текст: непосредственный 25экз.

	<p>Морфемный словарь русского языка для сдачи ОГЭ и ЕГЭ. Разбор слова по составу /под ред. Т. Л. Федоровой .– Москва: Стандарт, 2019.-288с.- ISBN 978-5-906710-68-0.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка.120000 слов и фразеологических выражений/ С.И. Ожегов, Н.Ю.Шведова.-4-е изд., доп.- Москва: ООО «А ТЕМП»,2017.-896с.- ISBN 978-5-9900358-1-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Розенталь, Д.Э. Фразеологический словарь русского языка/Д.Э. Розенталь, В.В. Краснянский.- Москва: Мир и образование,2017.- 416.- (Новые словари).- ISBN 978-5-94666-722-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Тихонов, А.Н. Школьный словообразовательный словарь русского языка: пособие для учащихся/ А.Н. Тихонов.- Москва: АЙРИС- пресс,2019.-576 с.- (От А до Я).- ISBN 978-5-8112-5837-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Ушаков, Д.Н. Орфографический словарь/Д.Н. Ушаков, С.Е. Крючков.-60-е изд.: ил.- Москва: Дрофа,2018.-316с.: ил.- (Российский учебник).- ISBN 978-5-358-19428-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОУП.02 Литература</b>  <i>основная литература:</i></p> <p>Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература.10 класс: учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень. В 2ч.Ч.1/Ю.В. Лебедев.-4-е изд.- Москва: Просвещение,2017.-367с.: ил.- ISBN 978-5-09-046307-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература.10 класс: учебник для общеобразоват. организаций. Базовый уровень. В2ч.Ч.2/Ю.В. Лебедев.-4-е изд.- Москва: Просвещение,2017.-368с.:ил.- ISBN 978-5-09-046309-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. В2 ч.Ч.1/под ред. Г.А. Обернихиной.-3-е изд, стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-432с.: ил.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8382-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. В 2 ч. Ч.2/под ред. Г.А. Обернихиной.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-448с.:ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8383-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. В2ч. Ч.1/под ред. Г.А. Обернихиной.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-432с.: ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4861-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. В2ч. Ч.2/под ред. Г.А. Обернихиной.-5-е изд.: ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-4862-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i> Литература. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ под ред. Г.А. Обернихиной.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-352с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6568-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Русский язык и литература. Литература. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. Г.А. Обернихиной.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-352с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-3944-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОУП.03 Иностранный язык</b> <i>основная литература:</i> Агабекян, И.П. Английский язык: учебное пособие /И.П. Агабекян.-3-е изд., перераб. и доп.- Ростов на Дону: Феникс, 2019.- 316с.- (Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-222-31012-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Голубев, А.П. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова.-15-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.- 336с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-3864-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i> Гарагуля, С.И. Английский язык для студентов технических колледжей: учебник/С.И. Гарагуля.- Ростов на Дону: Феникс,2019.- 2-е изд., испр.-509с.-(Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-222-31508-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова.-10-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.- 208с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7875-8.- Текст: непосредственный 50 экз.</p> <p>Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО/Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик.-7-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-256с.: ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7876-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Мюллер, В.К. Самый полный англо-русский, русско-английский словарь с современной транскрипцией: около 500.000 слов/ В.К. Мюллер.- Москва: АСТ,2018.-800с.-(Английский с Мюллером).- ISBN 978-5-17-084106-6.- Текст: непосредственный 30экз.</p> <p><b>ОУП.04 Математика</b>  <i>основная литература:</i>          Григорьев, В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.П. Григорьев, Т.Н.Сабурова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6586-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа.10-11 класс. В 2 ч.Ч.1. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/А.Г. Мордкович, П.В. Семенов.-7-е изд., стер.-Москва: Мнемозина, 2019.-448с.: ил.-ISBN 978-5-346-04283-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Мордкович, А.Г. Алгебра и начала математического анализа.10-11класс. В 2 ч.Ч.2. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/А.Г. Мордкович и др.-7-е изд., стер.-Москва: Мнемозина,2019.-271с.: ил.-ISBN 978-5-346-04284-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Пехлецкий, И.Д. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Д. Пехлецкий.-13-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7392-0.- Текст: непосредственный 50 экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>          Богомолов, Н.В. Практические занятия по математике. В2ч.Ч.1: учебное пособие для СПО/Н.В. Богомолов.-11-е изд., перераб. и доп.-Москва: Юрайт,2018.-326с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-08799-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	--

	<p>Богомолов, Н.В. Практические занятия по математике. В2ч. Ч.2: учебное пособие для СПО/Н.В. Богомолов.-11-е изд., перераб. и доп.-Москва: Юрайт,2018.-326с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-08803-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лисичкин, В.Т. Математика в задачах с решениями: учебное пособие/В.Т. Лисичкин, И.Л. Соловейчик.-7-е изд., стер.-Санкт-Петербург: Лань,2020.-464с.: ил.-(Учебники для вузов. Специальная литература).- ISBN 978-5-8114-4906-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОУП.05 История</b>  <i>основная литература:</i>          Артемов, В.В. История(для всех видов специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-256с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4410-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Артемов, В.В. История в 2 ч.Ч.1: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-352с.: ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7903-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Артемов, В.В. История в 2ч.Ч.2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-400с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7904-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самыгин, С.И. История: учебник/С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев.-4-е изд., стер.-Москва: КНОРУС,2017.-306с.-(Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-406-05781-0.- Текст: непосредственный 25экз.      рекоменд. изъять из кн.фонда</p> <p>Сахаров, А.Н. История с древнейших времен до конца 19 века: учебник для 10 класса общеобразоват. организаций. Базовый уровень/А.Н. Сахаров, Н.В. Загладин.-7-е изд.-Москва: ООО «Русское слово»,2019.-448с.: ил.-(Инновационная школа).-ISBN 978-5-00092-990-2.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><b>ОУП.06. Физическая культура</b>  <i>основная литература:</i></p>
--	--

	<p>Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.А.Бишаева.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-320с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7284-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевиц, Г.И. Погадаев.-19-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.- 176с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7250-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Теория и методика спортивных игр: учебник для студ. учреждений высш. образования/Ю.Д. Железняк, Д.И. Нестеровский, В.А. Иванов и др.; под ред. Ю.Д. Железняк .-10-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.-464с.- (Бакалавриат).- ISBN 978-5-4468-4261-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОУП. 07 Основы безопасности жизнедеятельности</b></p> <p><i>основная литература:</i></p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов.-17-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,218.-176с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7400-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник/под ред. Э.А. Арустамова.-16-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-176с.- (Профессиональное образование).-ISBN978-5-4468-5103-4.-Текст: непосредственный 20 экз.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО/под общ. ред. В.П. Соломина.-Москва: Юрайт,2019.- 399с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-02041-0.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Беляков, Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО/Г.И. Беляков.-3-е изд, перераб. и доп.- Москва: Юрайт,2017.-354с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-031180-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5391-5.- Текст: непосредственный 50экз.</p>
--	---



	<p>Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник/В.Ю. Микрюков.-10-е изд., перераб. и доп.-Москва: КНОРУС,2019.-282с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-06523-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Ю.Г. Сапронов.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-336с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8491-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-144с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8497-1.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-144с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5392-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-7-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2020.-368с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-9246-4.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-368с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7894-9.- Текст: непосредственный 10 экз.</p> <p><b>ОУП.08 Астрономия</b>  <i>основная литература:</i>  Воронцов-Вельяминов, Б.А. Астрономия. Базовый уровень.11 класс: учебник/Б.А. Воронцов-Вельяминов, Е.К. Страут.-5-е изд., пересмотр.-Москва: Дрофа, 2018.-238с.:цв.вкл.-(Российский учебник).- ISBN 978-5-358-19462-5.- Текст: непосредственный 50экз.</p> <p><b>УПВ.09 Родная литература</b>  <i>основная литература</i></p>
--	--

	<p>Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. В 2ч. Ч.1. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/Ю.В. Лебедев.-4-е изд.-Москва: Просвещение,2017.-367с.: ил.-ISBN 978-5-09-046307-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лебедев, Ю.В. Русский язык и литература. Литература. 10 класс. В2ч. Ч.2. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/Ю.В. Лебедев.-4-е изд.-Москва: Просвещение,2017.-368с.: ил.-ISBN 978-5-09-046309-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><b>УПВ. 10 Химия</b></p> <p><i>основная литература:</i></p> <p>Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-272с.: ил.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8453-7.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-272с.:ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5991-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Белик, В. В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Белик, К.И. Киенская.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5711-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Габриелян, О.С. Естествознание. Химия: учебник для студ. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.:цв.вкл.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6501-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Зайцев, О.С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач: учебное пособие для СПО/О.С. Зайцев.- Москва: Юрайт,2018.-202с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-9916-8746-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	--

	<p>Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. О.С. Габриеляна.-4-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.- 400с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6572-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Химия. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. О.С. Габриеляна.-6-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.-304с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4807-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>УПВ. 11 Биология</b>  <i>основная литература:</i>          Биология.10класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица.-4-е изд.-Москва: Просвещение,2017.-223с.: ил.-ISBN 978-5-09-046351-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Биология.11 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/под ред. Д.К. Беляева, Г.М. Дымшица.-3-е изд.- Москва: Просвещение,2017.-224с.: ил.-ISBN 978-5-09-046530-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература</i></p> <p><b>ДУП. 12 Введение в специальность</b>  <i>основная литература:</i></p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><b>ДУП. 12.1 Технология</b>  <i>основная литература:</i></p> <p><b>ДУП. 12.2 Основы проектной деятельности</b>  <i>основная литература:</i></p> <p><b>ДУП.12.3 Физика</b>  <i>основная литература:</i></p>
--	--

	<p>Мякишев, Г.Я. Физика.10класс: учебник для общеобразоват. организаций. Базовый уровень/Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой.-5-е изд.-Москва: Просвещение,2019.-416с.: ил.-(Классический курс).-ISBN 978-5-09-067854-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Мякишев, Г.Я. Физика.11 класс: учебник для общеобразоват. организаций. Базовый уровень/Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой.-6-е изд.-Москва: Просвещение,2019.-432с.: ил.-(Классический курс).-ISBN 978-5-09-067855-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i> Самойленко, П.И. Естествознание. Физика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/П.И. Самойленко.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-336с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7882-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ДУП. 12.4 Основы общественных наук</b> <i>Основная литература:</i> Обществознание. 10 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/Л.Н. Боголюбов и др.; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой, М.Ю. Телюкиной.-6-е изд., доп.- Москва: Просвещение, 2019.- 350с.-ISBN 978-5-09-067839-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Обществознание. 10 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой.-Москва: Просвещение,2019.-319с.-ISBN 978-5-09-070428-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Обществознание. 11 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. учреждений сред. проф. образования/Л.Н. Боголюбов и др.; под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой, В.А. Литвинова.-5-е изд., доп.-Москва: Просвещение,2019.-335с.-ISBN 978-5-09-067840-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Обществознание. 11 класс. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. организаций/под ред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой.-2-е изд.-Москва: Просвещение,2020.-334с.-ISBN 978-5-09-073924-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p>
--	---

	<p>Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин.-9-е изд., исправл.-Москва: ИЦ «Академия»,2020.-528с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8419-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин.-3-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.-144с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4857-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОГСЭ.01. Основы философии</b>  <i>основная литература:</i>  Горелов, А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.А. Горелов.-20-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7870-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Горелов, А.А. Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.А. горелов.-17-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2016.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-3433-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Гуревич, П.С. Основы философии: учебное пособие/П.С. Гуревич.-4-е изд., стер.-Москва: КНОРУС,2019.-478с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-06622-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>  Матяш, Т.П. Основы философии: учебник/Т.П. Матяш, Л.В. Жаров, Е.Е. Несмеянов; под ред. Т.П. Матяш.-2-е изд.-Ростов на Дону: Феникс,2015.-314с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-222-23047-3.- Текст: неопределенный 30экз.</p> <p><b>ОГСЭ.02. История</b>  <i>основная литература:</i>  Артемов, В.В. История(для всех видов специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Б. Лубченков.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-256с.-ISBN 978-5-4468-4410-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>Артемов, В.В. История в 2 ч. Ч. 1: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.-6-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия», 2019.-352с.: ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7903-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Артемов, В.В. История в 2 ч. Ч. 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2019.-400с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7904-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самыгин, С.И. История: учебник/С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев.-4-е изд., стер.-Москва: КНОРУС, 2017.-306с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-05781-0.- Текст: непосредственный 25экз. рекомендовано изъять из фонда Осипенко Н.В.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Сахаров, А.Н. История с древнейших времен до конца 19 века. Базовый уровень: учебник для 10 класса общеобразоват. организаций/А.Н. Сахаров, Н.В. Загладин.-7-е изд.-Москва: ООО «Русское слово», 2019.-448с.: ил.-(ФГОС. Инновационная школа).-ISBN 978-5-00092-990-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</b></p> <p><i>основная литература:</i></p> <p>Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.-14-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5941-2.- Текст: непосредственный 10 экз.</p> <p>Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская.-13-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5941-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Голубев, А.П. Английский язык для технических специальностей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.П. Голубев, А.П. Коржавый, И.Б. Смирнова.-10-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2019.-208с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7875-8.- Текст: непосредственный 50экз.</p>
--	--

	<p>Мюллер, В.К. Самый полный англо-русский, русско-английский словарь с современной транскрипцией: около 500000 слов/В.К. Мюллер.-Москва: АСТ,2018.-800с.-(Английский с Мюллером).-ISBN 978-5-17-084106-6.- Текст: непосредственный 30экз.</p> <p><b>ОГСЭ.04 Физическая культура</b>  <i>основная литература:</i>          Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.А. Бишаева.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7284-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Физическая культура: учебник для студ. учреждений проф. образования/Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевиц, Г.И. Погадаев.-19-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-176с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7250-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>          Теория и методика спортивных игр: учебник для студ. учреждений высш. образования/Ю.Д. Железняк, Д.И. Нестеровский, В.А. Иванов и др.; под ред. Ю.Д. Железняк.-10-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2017.-464с.-(Бакалавриат).-ISBN 978-5-4468-4261-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОГСЭ.05 Психология общения</b>  <i>основная литература:</i>          Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум для академического бакалавриата/Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общ. ред. Г.В. Бороздиной.-Москва: Юрайт,2019.-463с.-(Бакалавр. Академический курс).-ISBN 978-5-534-01527-0.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Жарова, М.Н. Психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.Н. Жарова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-256с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5621-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для СПО/М.Ю. Коноваленко.-Москва: Юрайт,2019.-2-е изд., перераб. и доп.- 476с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-11060-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>Кошечкина, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: учебное пособие/И.П. Кошечкина, А.А. Канке.-Москва: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2018.-304с.- (Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-8199-0739-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i> Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: учебное пособие/Н.С. Ефимова.-Москва: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2018.-192с.- (Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-8199-0693-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.М. Шеламова.-18-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2020.-192с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8442-1.- Текст: непосредственный 40экз.</p> <p><b>ЕН.01 Химия</b> <i>основная литература:</i> Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-272с.:ил.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8453-7.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-272с.: ил.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5991-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лакиза, Н.В. Пищевая химия: учебное пособие для СПО/Н.В. Лакиза, Л.К. Неудачина.-Москва: Юрайт, 2018.-185с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-04881-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i> Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Белик, К.И. Киенская.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5711-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---



	<p>Габриелян, О.С. Естествознание. Химия: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов.-3-е изд., Москва ИЦ «Академия»,2018.-240с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6501-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Зайцев, О.С. Химия. Лабораторный практикум и сборник задач: учебное пособие для СПО/О.С. Зайцев.- Москва:Юрайт,2018.-202с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-9916-8746-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. проф. образования/под ред. О.С. Габриеляна.-4-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-400с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6572-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Химия. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. О.С. Габриеляна.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.- 304с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4807-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ЕН.02 Экологические основы природопользования</b>  <i>основная литература:</i></p> <p>Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник/М.В. Гальперин.-2-е изд., испр.- Москва: ИД « ФОРУМ»; ИНФРА-М,2019.-256с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-8199-0716-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: учебник/М.В. Гальперин.-2-е изд., испр.- Москва: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2018.-256с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-8199-0716-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе.-18-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4453-1.- Текст: непосредственный 19экз.</p> <p>Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе.-17-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-240с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5929-1.- Текст: непосредственный 8экз.</p>
--	--

	<p>Саенко, О.Е. Экологические основы природопользования: учебник/О.Е. Саенко.-Т.П. Трушина.-Москва: КНОРУС,2017.-214с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-02355-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</b></p> <p><i>основная литература:</i></p> <p>Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик, А.А. Королев. Ю.В.Несвижский.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2016.-352с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-3671-0.-Текст: непосредственный 22экз.</p> <p>Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-256с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7403-3.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p>Емцев, В.Т. Микробиология: учебник и практикум для СПО/ В.Т. Емцев.-Москва: Юрайт, 2018.-428с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-09738-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований: учебное пособие/К.С. Камышева.-Ростов на Дону: Феникс, 2016.-346с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-222-26729-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО/И.Б. Леонова.-Москва: Юрайт, 2018.-298с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-05352-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие/Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.-Санкт - Петербург: Лань,2017.-188с.: ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература).-ISBN 978-5-8114-2503-7.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов: учебник для СПО/М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева.- Санкт- Петербург: ООО «Квадро»,2019.-240с.: ил.-ISBN 978-5-906371-26-3.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья</b></p>
--	---

	<p><i>основная литература:</i>  Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.В. Володина, Т.А. Сопачева.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-192с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5970-2.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><b>ОП.03 Техническое оснащение организаций питания</b></p> <p><i>основная литература:</i>  Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6156-9.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-2-е изд, стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-240с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5123-2.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>  Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко.-Москва: АЛЬФА-М; ИНФРА-М,2018.- 412с.: ил.-(ПРОФИль).-ISBN 978-5-98281-114-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.04 Организация обслуживания</b></p> <p><i>основная литература:</i>  Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко.-Москва: КНОРУС,2018.-322с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-05980-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.Л. Счесленок.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-208с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7335-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов.-14-е изд., стер.-Москва: ИЦ</p>
--	---

	<p>«Академия», 2017.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4136-3.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p><b>ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</b></p> <p>основная литература:</p> <p><b>Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6164-4.- Текст: непосредственный 25экз.</b></p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин,-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-352с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-2538-7.- Текст: непосредственный 23экз.</p> <p>Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/А.И. Гомола, П.А. Жанин, В.Е. Кириллов.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-144с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6746-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Драчева, Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов.- 2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-304с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6585-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник/Г.Б. Казначевская.-Ростов на Дону: Феникс, 2018.-429с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-222-29426-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косьмин, А.Д. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтиский, Е.А. Косьмина.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.- 208с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4803-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</b></p>
--	---

	<p><i>основная литература:</i>  Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Румынина.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-224с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5794-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>  Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс/Р.Ф. Матвеев.-3-е изд., испр. и доп.-Москва: ФОРУМ; ИНФРА-М,2020.-128с.-ISBN 978-5-00091-063-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Конституция Российской Федерации с изменениями, одобренными общероссийским голосованием 1 июля 2020года.-Москва: АСТ,2020.-64с.-(Новейшее законодательство).-ISBN 978-5-17-114239-1.- Текст: непосредственный 30экз.</p> <p>Гражданский кодекс Российской Федерации Ч.1.,2.,3.,4. С путеводителем по судебной практике по сост. на 20 февраля 2018г. Сравнительная таблица изменений. С учетом изменений, внесенных ФЗ от 5 дек.2017г.№379-ФЗ, от 29 дек. 2017г.№459-ФЗ.-Москва: Проспект,2018.-704с.-(Кодекс).-ISBN 978-5-392-27652-3.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Трудовой кодекс Российской Федерации. С путеводителем по судебной практике. По состоянию на 20 февраля2018г. Сравнительная таблица изменений. С учетом изменений, внесенных ФЗ от 20 дек. 2017г.№461-ФЗ от31 дек.2017г.№502-ФЗ.-Москва: Проспект,2018.-272с.-ISBN 978-5-392-27654-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии</b></p> <p><i>основная литература:</i>  Гаврилов, М.В. Информатика и информационные технологии: учебник для СПО/М.В. Гаврилов, В.А. Климов.-4-е изд., перераб. и доп.-Москва: Юрайт,2019.-383с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-03051-8.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-416с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8202-1.- Текст: непосредственный 13экз.</p>
--	---

	<p>дополнительная литература:</p> <p>Гвоздева, В.А. Информатика, Автоматизированные технологии и системы: учебник/В.А. Гвоздева.- Москва: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2020.-542с.-(Среднее профессиональное образование).- ISBN 978-5-8199-0856-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Гохберг, Г.С. Информационные технологии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5754-8.- Текст: непосредственный 20экз.</p> <p>Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.В. Михеева, О.И. Титова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5349-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>ОП.08 Охрана труда</b>  <i>основная литература:</i>          Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-272с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7105-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Дополнительная литература:          Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для СПО/Н.Н. Карнаух.-Москва: Юрайт,2019.-380с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-534-0252-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</b>  <i>основная литература:</i>          Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов.-17-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-7400-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности: учебник/под ред. Э.А. Арустамова.-16-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-176с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5103-4.- Текст: непосредственный 20экз.</p>
--	---

	<p>Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО/под общ. ред. В.П. Соломина.-Москва: Юрайт,2019.-399с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-02041-0.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Беляков, Г.И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для СПО/Г. И. Беляков.-3-е изд., перераб. и доп.- Москва: Юрайт, 2017.-354с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-03180-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. проф. образования/ Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4455-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-288с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5391-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник /В.Ю. Микрюков.-10-е изд., перераб. и доп.- Москва: КНОРУС,2019.-282с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-06523-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Ю.Г. Сапронов.-3-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2019.-336с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8491-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>Дополнительная литература:</i></p> <p>Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-7-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2020.-368с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-9246-4.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-368с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7894-9.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-3-е изд., стер.-Москва:</p>
--	---

	<p>ИЦ «Академия», 2019.-144с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8497-1.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-144с.-ISBN 978-5-4468-5392-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.10 Основы предпринимательской деятельности(расширяем горизонты)</b>  <i>основная литература:</i>  Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.Н. Череданова.-18-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-224с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6683-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i>  Чеберко, Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум для СПО/Е.Ф. Чеберко.-Москва: Юрайт, 2019.-420с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-534-10275-8.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.11 Основы диетического и детского питания/Основы молекулярной кухни</b>  <i>основная литература:</i></p> <p><i>дополнительная литература:</i>  Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: ДеЛи, 2013.-808с.-ISBN 978-5-905170-35-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ОП.12 Современные методы приготовления сложной кулинарной продукции</b>  <i>основная литература:</i></p> <p><i>дополнительная литература:</i>  ж. «Гастроном» с 2016-2020г.  ж. «Вся коллекция рецептов на бис» 2021г.-2022г.</p> <p><b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>  <i>основная литература:</i></p>
--	--



	<p>Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П.Самородова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-192с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5795-1.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред проф. образования/И.П. Самородова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-192с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5795-1.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><i>Лугошкіна, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лугошкіна, Ж.С. Анохина.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6156-9.- Текст: непосредственный 10экз.</i></p> <p><i>Лугошкіна, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лугошкіна, Ж.С. Анохина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-240с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5123-2.- Текст: непосредственный 15экз.</i></p> <p><i>Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.-9-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-336с, цв. ил.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5951-1.- Текст: непосредственный 25экз.</i></p> <p><b>МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b></p> <p><i>основная литература:</i></p> <p>Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-192с.- (Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5795-1.-Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-192с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5795-1.- Текст: непосредственный 15экз.</p>
--	--



	<p>Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.И. Потапова.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-192с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8461-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> <p>основная литература:</p> <p>Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.-3-е изд, стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-256с.:цв. ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6761-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова.-Москва: ИЦ «Академия»,2020.-322с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-07713-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6232-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-2-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-128с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6237-5.- Текст: непосредственный 23экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де.Ли плюс, 2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова.-2-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-288с.:цв.ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6242-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>Харченко, Н.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия», 2017.-512с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева.-4-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-176с.:цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8432-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>МДК. 02.01</b> Организация процессов приготовления , подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>основная литература:</p> <p>Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-256с.:ил.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-6761-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова.-Москва: КНОРУС,2020.-322с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-07713-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6232-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6156-9.-Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-</p>
--	---

	<p>240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5123-2.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p>Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.-9-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5951-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самородова, И.П. приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-128с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6237-5.- Текст: непосредственный 23экз.</p> <p>Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова.- 2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-288с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6242-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: ДеЛи плюс, 2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева.-4-е изд.,стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-176с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8432-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ПМ.03</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания основная литература:</p>
--	--

	<p>Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-256с.: цв.ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7121-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6239-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- Москва: ДеЛи плюс,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>МДК.03.01</b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>основная литература: Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-256с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-7121-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П. Семичева.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6239-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p>
--	---

	<p>Лугошкнна, Г.Г. Техннческне оснаценне н оргнзнзнцн рнбочего места: учебннк для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/Г.Г. Лугошкнна, Ж.С. Анохнна.-3-е изд., стер.-Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2018.-240с.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-6156-9.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Лугошкнна, Г.Г. Техннческне оснаценне н оргнзнзнцн рнбочего места: учебннк для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/Г.Г. Лугошкнна, Ж.С. Анохнна.-2-е изд., стер.- Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2017.-240с.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-5123-2.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p>Мнтюхнна, З.П. Товнроведенне нщевых продуктов: учебннк для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/З.П. Мнтюхнна.-9-е изд., стер.- Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2017.-336с.,цв. ил.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-5951-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборннк техннческнх нормнтивов-Сборннк рнцептур нн продукцию для обучающнхся во всех образовнтельных учрежденннх/под ред. М.П. Могнльного, В.А. Тутельннн.-Москвн: ДеЛи плус,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Хнрченно, Н.Э. Сборннк рнцептур блюд н кулннарных нзделнй: учебное пособие для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/Н.Э.Хнрченно.-11-е изд., стер.-Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2017.-512с.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>МДК.03.02</b> Процессы прнготовленнн, подготовкн к рннзнзнцнн холондых блюд, кулннарных нзделнй, закусок сложного ассортнмента основннн лнтернтурн:</p> <p>Кнчурунн, Т.А. Оргнзнзнцнн н веденне процессов прнготовленнн, оформленнн н подготовкн к рннзнзнцнн холондых блюд, кулннарных нзделнй, закусок сложного ассортнмента с учетом потребностей рнзнчных кнтергорнй потребнтелнй, видов н форм облужнवनнн: учебннк для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/Т.А. Кнчурунн.-Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2018.-256с.: цв. ил.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-7121-6.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Семнчевн, Г.П. Прнготовленне, оформленне н подготовкн к рннзнзнцнн холондых блюд, кулннарных нзделнй, закусок рнзнообразного ассортнмента: учебннк для студ. учрежденнй сред. проф. образовннн/Г.П. Семнчевн.-2-е изд., стер.-Москвн: ИЦ «Акндемнн»,2018.-240с.:цв.ил.-(Профессноннльное образовнне).-ISBN 978-5-4468-6239-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

	<p>дополнительная литература:</p> <p>Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-256с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-1573-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова.-3-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2019.-192с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8461-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p> <p>основная литература:</p> <p>Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.-Москва: КНОРУС,2020.-216с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-07370-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Синицына, А.В. Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.В. Синицына, Е.И. Соколова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-304с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6201-6.- Текст: непосредственный 12экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 8-е изд., стер.- Москва: ИЦ</p>
--	--



	<p>«Академия», 2017.-480с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4587-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.В. Синицына, Е.И. Соколова.-Москва: ИЦ «Академия», 2016.-304с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-2855-5.- Текст: непосредственный 13экз.</p> <p>Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие/З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева.-3-е изд., стер.-Санкт-Петербург: Лань, 2020.-428с.-(Учебники для вузов. Специальная литература).-ISBN 978-5-8114-4778-7.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс, 2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.-Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>МДК.04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента основная литература:</p> <p>Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.-Москва: КНОРУС, 2020.-216с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-07370-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.В. Синицына, Е.И. Соколова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-304с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-620106.- Текст: непосредственный 12экз.</p> <p>дополнительная литература:</p>
--	--

	<p>Синицына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учащихся сред. проф. образования/А.В. Синицына, Е.И. Соколова.-Москва: ИЦ «Академия»,2016.-304с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-2855-5.- Текст: непосредственный 13экз.</p> <p>Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-8-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-480 с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4587-3.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Лугошкіна, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лугошкіна, Ж.С. Анохина.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6156-9.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Лугошкіна, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лугошкіна, Ж.С. Анохина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-240 с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-5123-2.- Текст: непосредственный 15экз.</p> <p>Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина.-9-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5951-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие/З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева.-3-е изд., стер.-Санкт-Петербург: Лань, 2020.0428с.-(Учебники для вузов. Специальная литература).-ISBN 978-5-8114-4778-7.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс, 2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p>
--	---

	<p><b>МДК.04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>основная литература:</p> <p>Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник/С.А. Данильченко, О.Е. Саенко.- Москва: КНОРУС, 2020.-216с.-(Среднее профессиональное образование).-ISBN 978-5-406-07370-4.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-256с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-1573-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова.-3-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2019.-192с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8461-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p><b>ПМ.05</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>основная литература:</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6172-9.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5747-0.- Текст: непосредственный 15экз.</p>
--	--

	<p>Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6234-4.- Текст: непосредственный 35экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие/И.Ю. Бурчакова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-240с.-(Профессиональное образование).- ISBN 978-5-4468-8206-9.- Текст: непосредственный 5экз.</p> <p>Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие/С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-80с. -(Кондитер. Повышенный уровень).-ISBN 978-5-4468-4120-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.- 512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>МДК.05.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>основная литература:</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова. С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6172-9.-Текст: непосредственный 10экз.</p> <p>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>
--	---

	<p><i>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5747-0.-Текст: непосредственный 15экз.</i></p> <p><i>Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6234-4.- Текст: непосредственный 35экз.</i></p> <p><i>дополнительная литература:</i>  <i>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учебное пособие/И.Ю. Бурчакова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8206.-9.- Текст: непосредственный 5экз.</i></p> <p><i>Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие/С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-80с.-(Кондитер. Повышенный уровень).-ISBN 978-5-4468-4120-2.-Текст: непосредственный 25экз.</i></p> <p><i>Лутюшкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутюшкина, Ж.С. Анохина.-3-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-240с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6156-9.- Текст: непосредственный 10экз.</i></p> <p><i>Лутюшкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутюшкина, Ж.С. Анохина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5123-2.-Текст: непосредственный 15экз.</i></p> <p><i>Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина,-9-е изд., стер.- Москва ИЦ «Академия»,2017.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5951-1.- Текст: непосредственный 25экз.</i></p>
--	---

	<p><i>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</i></p> <p><i>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</i></p> <p><b>МДК.05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><i>основная литература:</i></p> <p><i>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6172-9.- Текст: непосредственный 10экз.</i></p> <p><i>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-384с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5747-0.- Текст: непосредственный 15экз.</i></p> <p><i>Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-336с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6234-4.- Текст: непосредственный 35экз.</i></p> <p><i>дополнительная литература:</i></p> <p><i>Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный</i></p>
--	--

	<p>практикум: учебное пособие/И.Ю. Бурчакова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2019.-240с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8206-9.- Текст: непосредственный 5экз.</p> <p>Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-256с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-1573-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие/С.В. Ермилова, Е.И. Соколова.-6-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-80с.-(Кондитер. Повышенный уровень).-ISBN 978-5-4468-4120-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/И.И. Потапова.-3-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2019.- 192с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8461-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.- Москва: Де Ли плюс,2017.- 544с.-ISBN 978-5-90570-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>ПМ.06</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала основная литература: Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-5-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5971-9.- Текст: непосредственный 25экз. дополнительная литература:</p> <p><b>МДК.06.01</b> Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала основная литература: Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова.-5-е</p>
--	--

	<p>изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-320с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5971-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p><b>ПМ.07</b> Освоение одной или нескольких профессий, рабочих, должностей служащих: !!!! 16675 Повар;12901 Кондитер</p> <p>основная литература:</p> <p>Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-176с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6232-0.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6237-5.- Текст: непосредственный 23экз.</p> <p>Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-288с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6242-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева.-4-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2019.-176с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8432-2.- Текст: непосредственный 25 экз.</p> <p>дополнительная литература:</p> <p>Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия», 2018.-128с.-(профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6233-7.- Текст: непосредственный 3экз.</p> <p>Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-96с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6236-8.- Текст: непосредственный 3экз.</p>
--	---



	<p>Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. проф. образования/И.П. Самородова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-128с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5816-3.- Текст: непосредственный 2экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: ДеЛи плюс,2017.-544с.-ISBN 978-5-905170-75-1.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2017.-512с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p> <p><b>МДК.07.01 Освоение профессии 12901 Кондитер</b>  основная литература:  дополнительная литература:</p> <p><b>МДК.07.02 Освоение профессии 16675 Повар</b>  <b>основная</b> литература:  Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2018.-176с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6232-0.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-2-е изд., стер.- Москва: ИЦ «Академия»,2018.-128с.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6237-5.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Соколова.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-288с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6242-9.- Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева.-4-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия», 2019.-176с.: цв. ил.-(Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-8432-2.- Текст: непосредственный 25экз.</p>
--	---

		<p>дополнительная литература:</p> <p>Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова.-2-е изд., стер.- Москва ИЦ «Академия»,2018.-128с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6233-7.- Текст: непосредственный 3экз.</p> <p>Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Т.А. Качурина.-2-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2018.-96с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-6236-8.- Текст: непосредственный 3экз.</p> <p>Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/И.П. Самородова.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.-128с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-5816-3.- Текст: непосредственный 2экз.</p> <p>Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна.-Москва: Де Ли плюс,2017.-544с.ISBN 978-5-905170-75-1.-Текст: непосредственный 25экз.</p> <p>Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.-Москва: ИЦ «Академия»,2017.- 512с.- (Профессиональное образование).-ISBN 978-5-4468-4739-6.- Текст: непосредственный 10экз.</p>
3	Методические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом	
14	Периодические издания по всем входящим в реализуемые основные образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в соответствии с учебным планом	<p>Журнал «Гастроном» с 2016-2020г.</p> <p>Журнал «Вся коллекция рецептов на бис» 2021-2022г.</p>



Приложение 8

Укомплектованность кадрами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п-п	Наименование образовательной программы (для дополнительного образования), предметы, курсы, дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников									Основное место работы должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, внутренний совместитель, внешний совместитель, иное законное основание)
		Фамилия, имя, отчество	Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, Специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Курсы повышения квалификации	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы					
							все го	в т.ч. педагогической				
						всего		в т.ч. по указанному предмету, дисциплине, (модулю)				
	ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл											
1	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ. 02 История	Заворохин Василий Петрович	преподаватель	Высшее, Тюменский государственный университет, квалификация	б/к	2017г. ТОГИРРО «Подготовка кадров по наиболее перспективным и востребованным профессиям и	34 года	34 года	1,3 года	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"	штатный работник	

				историк, преподаватель. Высшее, Ишимский государственный педагогический институт, квалификация учитель русского языка и литературы средней школы		специальностям в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями (ТОП – 50)»				преподаватель	
2	ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Новикова Екатерина Владимировна	преподаватель	Высшее, Ишимский государственный педагогический институт им.П.П.Ершова, по специальности «Философия (иностранные языки)», квалификация Учитель	Первая Приказ№ 64 "К" от28.03.2014	2016 г. ТОГИРРО по теме: ««Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплинам иностранных языков в образовательных организациях СПО»- 56 ч.	16 лет	16 лет	16лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум" преподаватель	штатный работник
3	ОГСЭ. 04 Физическая культура	Ковалев Владимир Александрович	преподаватель	Высшее, Сибирская государственная академия физической культуры по специальности «Физическая культура и	Высшая Приказ № 590 25.10.2013г.	2016 г. Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплине физическая культура в образовательных	33 года	14 года	14 года	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум" преподаватель	штатный работник

				спорт», квалификация Специалист по физической культуре и спорту		организациях СПО. - 56ч.					
4	ОГСЭ. 05 Психология общения	Колобылина Анна Анатольевна	педагог – психолог	Высшее. ГОУ ВПО «Ишимский государственный педагогический институт», квалификация педагог- психолог, по специальности педагогика и психология	Первая Приказ 205 "К" 29.05.2015г от 06.07.1	2013г. Тюмень семинар «Организация работы с обращениями граждан» -8 час. 2014г. ТОГИРРО «Социально- психологическое сопровождение образовательного процесса в образовательных организациях СПО» - 36ч. 2015г. ТОГИРРО «Психолого- педагогическое сопровождение образовательного процесса в образовательных организациях СПО» - 28ч. 2017г. Всероссийский вебинар «Актуальные вопросы профилактики незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ в	7 лет	7лет	7лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"  педагог - психолог	штатный работни к

						образовательной среде, ответственность за их потребление и незаконный оборот», 18ч.					
	<b>Е.Н.00</b> <b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>										
	ЕН. 01 Химия	Шампорова Любовь Ивановна	преподаватель	Высшее, Омский сельскохозяйственный институт, по специальности «Зоотехния», квалификация Зооинженер Высшее, ФГБОУ ВПО Ишимский государственный педагогический институт им П.П.Ершова по спец.-Биология, квалиф.-Учитель биологии.	Высшая Приказ № 487 "К" от 31.10.2014	2016г. ТОГИРРО «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплине химия в образовательных организациях СПО» - 70ч.	25 года	22 года	22 года	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"  преподаватель	штатный работник

	ЕН. 02 Экологические основы природопользования	Десятова Марина Александровна	преподаватель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова Биология и география Учитель биологии и географии; Профессиональный лицей №8 г. Ишима, Техническая эксплуатация подвижного состава железных дорог; техник	Первая 110-к от 26.05.2017 г	2017г. г.Пенза «Пензинский государственный технологический университет» (ПензГТУ) по программе: «Профессиональное обучение (разработка и реализация на практике образовательных программ уровня СПО с учетом требований ФГОС по экологии)»-72ч	17 лет	17 лет	17 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум" преподаватель	штатный работник
	<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>										
	ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. ОП.02 Организация, хранение и контроль запасов сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания  ОП.04. Организация обслуживания  ОП.11. Физиология питания	Клочкова Ольга Андреевна	преподаватель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова, труд, учитель по специальности "Труд" СПО, Алма-Атинский энергостроительный техникум, промышленное и гражданское строительство, техник-строитель НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, повар - 5 разряд	Высшая №55-к от 27.02.2015	2016г. Самарская область, Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» по программе: «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»-108ч.	27 лет	18 лет	18 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум", преподаватель	штатный работник



				ТюмГНГУ, Технология продукции общественного питания. Высшее, ФГБОУВО «Тюменский индустриальный университет» Диплом БАКАЛАВРА по направлению- 19.03.04 Технология продукции общественного питания, бакалавр.		2017г. «Тюменский колледж водного транспорта» по программе «Трансфер лучших практик подготовки квалифицированных специалистов с учетом стандартов Ворлдскиллс» - 8ч.					
	ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Полукеева Светлана Сергеевна	преподава тель	Высшее, ИГПИ им. П.П.Ершова, технология и предпринимател ьства, учитель технологии и предпринимател ьства, информатика Высшее, ФГАОУ «Тюменский государственный университет»- Диплом БАКАЛАВРА по направлению- 44.03.04 Профессиональн	Первая № 457-к от 30.12.2013г.	2016 г. ТОГИРРО Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплине информатика в образовательных организациях СПО» 56 ч.	16 лет	16 лет	16 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум" препода ватель	штатный работ ник

				ое обучение (по отраслям), квалификация- Бакалавр							
	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	Сауков Петр Семенович	преподава тель	Высшее, Тюменская сельскохозяйств енная академия, по специальности, «Зоотехния», квалификация Зооинженер; Высшее, Современный гуманитарный институт г. Москва, квалификация «Бакалавр юриспруденции»	Первая Приказ № 119 "К" от 25.04.2014г	2013г. ТОГИРРО по теме: «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения образовательным дисциплинам в ОУ НПО, СПО» -72часа	35 лет	19 лет	19 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум" препода ватель	штатный работ ник
	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Полукеева Светлана Сергеевна	преподава тель	Высшее, ИГПИ им. П.П.Ершова, технология и предпринимател ьства, учитель технологии и предпринимател ьства, информатика Высшее, ФГАОУ «Тюменский государственный университет» - Диплом БАКАЛАВРА по направлению-	Первая № 457-к от 30.12.2013г.	2016 г. ТОГИРРО Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы обучения дисциплине информатика в образовательных организациях СПО» 56 ч.	16 лет	16 лет	16 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум" препода ватель	штатный работ ник

				44.03.04 Профессиональ ное обучение (по отраслям), квалификация- Бакалавр							
	ОП.08 Охрана труда	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производс твенного обучения	НПО, Технологи ческий колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно- Сибирский колледж", технология продукции общественного питания, техник- технолог	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"  мастер производст венного обучения	штатный работ ник
	ОП.09. Безопасность жизнедеятельности	Мошкин Евгений Васильевич	педагог- организат ор ОБЖ	Высшее, Омское высшее танковое инженерное училище им. Маршала Кошешова П.К.; бронетанковое вооружение и техника; инженер- механик	Первая № 119-к от 06.05.2014 (протокол от 25.04.2014)	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч.	29 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"  педагог- организатор ОБЖ	штатный работ ник
	ОП.10. Основы предпринимательской деятельности	Харитоновна Оксана Евгеньевна	преподава тель	Высшее. ГОУ ВПО «Ишимский государственный педагогический	б/к	2016г. ТОГИРРО «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии и методы	11 лет	11 лет	11 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"	штатный работни к

				институт» по специальности Технология и предпринимательство, квалификация Учитель технологии и предпринимательства. Высшее, ФГОУ ВПО Тюменская сельскохозяйственная академия, по специальности Экономика и управление на предприятии (по отраслям), квалификация Экономист-менеджер		обучения дисциплинам профессионального цикла в образовательных организациях СПО» 28 ч.					
	<b>ПМ.00</b> <b>Профессиональный цикл</b>										
	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>										
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления,	Клочкова Ольга Андреевна	преподаватель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова, труд, учитель по	Высшая №55-к от 27.02.2015	2016г. Самарская область, Новокуйбышевский гуманитарно-	27 лет	18 лет	18 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил	штатный работник

	<p>подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			<p>специальности "Труд" СПО, Алма-Атинский энергостроительный техникум, промышленное и гражданское строительство, техник-строитель НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, повар - 5 разряд ТюмГНГУ, Технология продукции общественного питания. Высшее, ФГБОУВО «Тюменский индустриальный университет» Диплом БАКАЛАВРА по направлению- 19.03.04 Технология продукции общественного питания, бакалавр.</p>		<p>технологический колледж» по программе: «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»- 108ч. 2017г. «Тюменский колледж водного транспорта» по программе «Трансфер лучших практик подготовки квалифицированных специалистов с учетом стандартов Ворлдскиллс» - 8ч.</p>				<p>ный техникум", преподаватель</p>	
	<p>УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика</p>	<p>Котляревская Светлана Владимировна</p>	<p>мастер производственного обучения</p>	<p>НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд</p>	<p>Первая № 365-к 28.11.2014г</p>	<p>2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч.</p>	<p>28 лет</p>	<p>7 лет</p>	<p>7 лет</p>	<p>ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"</p>	

				СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно- Сибирский колледж", технология продукции общественного питания, техник- технолог		ГАПОУ То «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.				мастер производст венного обучения		
	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиметна с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания											
1	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Клочкова Ольга Андреевна	преподава тель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова, труд, учитель по специальности "Труд" СПО, Алма- Атинский энергостроитель ный техникум, промышленное и гражданское строительство,	Высшая №55-к от 27.02.2015	2016г. Самарская область, Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж» по программе: «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с	27 лет	18 лет	18 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум", преподава- тель	штатный работ ник	

	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			техник-строитель НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, повар - 5 разряд ТюмГНГУ, Технология продукции общественного питания. Высшее, ФГБОУВО «Тюменский индустриальный университет» Диплом БАКАЛАВРА по направлению-19.03.04 Технология продукции общественного питания, бакалавр.		учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»-108ч. 2017г. «Тюменский колледж водного транспорта» по программе «Трансфер лучших практик подготовки квалифицированных специалистов с учетом стандартов Ворлдскиллс» - 8ч.					
	УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производственного обучения	НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский колледж", технология продукции общественного	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ То «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"  мастер производственного обучения	штатный работник

				питания, техник-технолог							
	<b>ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>										
	<p>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	Клочкова Ольга Андреевна	преподаватель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова, труд, учитель по специальности "Труд" СПО, Алма-Атинский энергостроительный техникум, промышленное и гражданское строительство, техник-строитель НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, повар - 5 разряд	Высшая №55-к от 27.02.2015	2016г. Самарская область, Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» по программе: «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»-108ч.	27 лет	18 лет	18 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум", преподаватель	штатный работник



				ТюмГНГУ, Технология продукции общественного питания. Высшее, ФГБОУВО «Тюменский индустриальный университет» Диплом БАКАЛАВРА по направлению- 19.03.04 Технология продукции общественного питания, бакалавр.		2017г. «Тюменский колледж водного транспорта» по программе «Трансфер лучших практик подготовки квалифицированных специалистов с учетом стандартов Ворлдскиллс» - 8ч.					
2	УП.03 Учебная практика  ПП.03 Производственная практика	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производс твенного обучения	НПО, Технологи ческий колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно- Сибирский колледж", технология продукции общественного питания, техник- технолог	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ То «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"  мастер производст венного обучения	штатный работ ник
	<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</b>										

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.										
	<p>МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента</p>	Жукова Людмила Федоровна	преподаватель	Высшее, ГОУ ВПО Ишимский государственный педагогический институт им П. П. Ершова, по специальности Технология и предпринимательство, квалификация Учитель технологии и предпринимательства; Среднее профессиональное, Тюменский государственный педагогический колледж, по специальности техник профессионально-педагогических технологий, квалификация	Высшая Приказ № 129-К 10.04.2013	г.Тюмень, 2017г. ТОГИРРО «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии методы обучения дисциплин профессионального цикла в образовательных организациях СПО» - 28ч. г. Москва, 2017г. ГБПОУ «Первый Московский Образовательный Комплекс» по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции	31	26	26	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"  преподаватель	штатный работник

				мастер производственно го обучения		«Поварское дело»- 82ч.					
	УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производс твенного обучения	НПО, Технологи ческий колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно- Сибирский колледж", технология продукции общественного питания, техник- технолог	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ То «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофил ьный техникум"  мастер производст венного обучения	штатный работ ник
	<b>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>										

<p>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК. 05.03. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели</p>	Богданова Светлана Александровна	преподаватель	Высшее Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности и Специальность Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Квалификация-инженер-технолог	б/к	-	31	-	-	Мини-пекарня «Люкс», главный технолог	гражданско-правовой договор
<p>УП.05 Учебная практика</p> <p>ПП.05 Производственная практика</p>	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производственного обучения	НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский колледж", технология	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ То «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум" мастер производственного обучения	штатный работник

				продукции общественного питания, техник-технолог		профессионального образования», 8 ч.					
	<b>ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненных персонала</b>										
	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала  ПП.06 Производственная практика	Жукова Людмила Федоровна	преподаватель	Высшее, ГОУ ВПО Ишимский государственный педагогический институт им П. П. Ершова, по специальности Технология и предпринимательство, квалификация Учитель технологии и предпринимательства; Среднее профессиональное, Тюменский государственный педагогический колледж, по специальности техник профессионально-педагогических технологий, квалификация мастер	Высшая Приказ № 129-К 10.04.2013	г.Тюмень, 2017г. ТОГИРРО «Реализация ФГОС третьего поколения: современные образовательные технологии методы обучения дисциплин профессионального цикла в образовательных организациях СПО» - 28ч. г. Москва, 2017г. ГБПОУ «Первый Московский Образовательный Комплекс» по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»- 82ч.	31	26	26	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"  преподаватель	штатный работник

				производственно го обучения							
	<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессии</b>										
	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии  УП.07 Учебная практика	Котляревская Светлана Владимировна	мастер производственного обучения	НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, кондитер - 5 разряд СПО, ГБОУ СПО ТО "Западно-Сибирский колледж", технология продукции общественного питания, техник-технолог	Первая № 365-к 28.11.2014г	2016 г. ТОГИРРО «Обучение и проверка знаний, требований охраны труда» 40ч. ГАПОУ ТО «Тюменский колледж водного транспорта» «Ворлдскиллс – эффективный механизм для развития профессионального образования», 8 ч.	28 лет	7 лет	7 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"  мастер производственного обучения	штатный работник
	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии УП.07 ПП.07	Клочкова Ольга Андреевна	преподаватель	Высшее, ИГПИ им. П.П. Ершова, труд, учитель по специальности "Труд" СПО, Алма-Атинский энергостроительный техникум, промышленное и гражданское строительство, техник-строитель НПО, Технологический колледж ТюмГНГУ, повар - 5 разряд	Высшая №55-к от 27.02.2015	2016г. Самарская область, Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж» по программе: «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар-кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»- 108ч.	27 лет	18 лет	18 лет	ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум", преподаватель	штатный работник

				<p>ТюмГНГУ, Технология продукции общественного питания. Высшее, ФГБОУВО «Тюменский индустриальный университет» Диплом БАКАЛАВРА по направлению- 19.03.04 Технология продукции общественного питания, бакалавр.</p>		<p>2017г. «Тюменский колледж водного транспорта» по программе «Трансфер лучших практик подготовки квалифицированных специалистов с учетом стандартов Ворлдскиллс» - 8ч.</p>						
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--