

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от «10» июня 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»

_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от « 29 » июня 2026 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С
НАРУШЕНИЕМ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА**

Среднее профессиональное образование

Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Экспертные организации: ООО «Ланч+»

Красноярск 2026

Настоящая адаптированная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – АОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

ПАОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Структура адаптированной образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. План обучения на предприятии

5.3. Календарный учебный график

5.4. Рабочая программа воспитания

5.5. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению адаптированной образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы

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

6.6. Требования к организации практической подготовки обучающихся

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Матрица компетенции выпускника

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Содержание ГИА

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ПАОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого Приказом Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1565 (далее ФГОС СПО).

ПАОП СПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), детей-инвалидов и инвалидов в профессиональных образовательных организациях.

ПАОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов общих и профессиональных компетенций, установленных

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

ПАОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПАОП СПО.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования:

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

- Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего

общего образования»;

-Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;

-Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

-Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

-Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

-Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 № Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);

-Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

-Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;

-Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

-Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

-Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

-Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

-Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

-Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022

№ 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);

Письмо Рособрнадзора от 16.04.2015 № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

-Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

-Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

-Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

АОП СПО – адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

МСЭ – медико-социальная экспертиза;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОК – общие компетенции;

ПАОП СПО – примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ПОП – примерная образовательная программа;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ППС – психолого-педагогическая служба;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

СПО – среднее профессиональное образование

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих примерную адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования

ПАОП СПО разработана для обучающихся с инвалидностью без нарушений психофизического развития.

Обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (далее НОДА) частично или полностью ограничены в произвольных движениях.

В зависимости от характера заболевания и степени выраженности дефекта они условно подразделяются на 3 группы.

К первой группе относят лиц, страдающих остаточными проявлениями периферических параличей и парезов, изолированными дефектами стопы или кисти, легкими проявлениями сколиоза (искривлениями позвоночника) и т. п.

Ко второй группе относят людей, страдающих различными ортопедическими заболеваниями, вызванными главным образом первичными поражениями костно-мышечной системы (при сохранности двигательных механизмов центральной нервной и периферической нервной системы), а также людей, страдающих тяжелыми формами сколиоза.

Третью группу составляют лица с последствиями полиомиелита и церебральными параличами, у которых нарушения опорно-двигательного аппарата связаны с патологией развития или подтверждением двигательных механизмов ЦНС.

*Особенности психофизического развития различных нозологических групп представлены в Приложении 1 (Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022

№ 05-1999 «О направлении информации»), в данный пункт необходимо включить информацию по нозологической группе для которой разрабатывается ПАОП СПО.

Инвалид при поступлении на обучение по АОП СПО должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда .

Лицо с ОВЗ при поступлении на АОП СПО должно предъявить заключение ПМПК, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования .

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Разработка и реализация ПАОП СПО ориентирована на решение следующих задач:

повышение уровня доступности СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

☐ создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов, их социализации и адаптации;

☐ повышение качества СПО для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

☐ возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающихся из числа лиц с ОВЗ, детей-инвалидов и инвалидов;

☐ формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников¹: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист поварского и кондитерского дела
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	осваивается

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

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Повар Кондитер

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

	и команде	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно 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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные 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
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. 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	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями

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

		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Умения:
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	

	ассортимента	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку,	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

	адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей	потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и 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	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	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:

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

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

		массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять

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

		температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы

		продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей 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 Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и
--	--	--

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

	творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения

		технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

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

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7.	Практический опыт:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные

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

		сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, 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
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления 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 и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

потребителей, видов и форм обслуживания		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной

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

		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления

		сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы

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

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,

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

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

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

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного

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

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

		брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления

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

		гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом;

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

		холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и

		продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;

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

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

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

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

		иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих

		десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа,

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

		приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, 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
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований

		рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
--	--	--

		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковки
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных

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

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

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

		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной

		деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию

		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений,

		холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их 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 продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана;

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

	роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	---

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

индекс	Компоненты программы	формы промежуточной аттестации по семестрам			Объем образовательной программы в академических часах										Распределение обязательных учебных занятий и практик по семестрам и курсам											
					Максимальная нагрузка	Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем																				
		Всего по УД/МДК и практикам	Занятия по дисциплинам и МДК						Практика	Консультации	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс						
			Всего по УД/МДК	В том числе							1 сем	2 сем	за 1 курс всего	3 сем	4 сем	за 2 курс всего	5 сем	6 сем	за 3 курс всего	7 сем	8 сем	за 4 курс всего				
				лабораторные и практические занятия		в том числе в форме практической подготовки	Курсовой проект (работа)	в т.ч. самостоятельная работа			Промежуточная аттестация	17		24	17		24	17		24	17		25			
O.00	Общеобразовательный цикл				1576	1476	1476	716	274	0	0	48	0	100	612	864	1476	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОДб.01	Русский язык			1	77	72	72	36	6			6		5	72		72			0			0			0
ОДб.02	Литература		2		118	108	108	54	14			2		10	51	57	108			0			0			0
ОДб.03	История			2	146	136	136	46				6		10	39	97	136			0			0			0
ОДб.04	Обществознание (вкл. экономику и право)		1		77	72	72	14	14			2		5	72		72			0			0			0
ОДб.05	География		1		77	72	72	28	8			2		5	72		72			0			0			0
ОДб.06	Иностранный язык			2	154	144	144	144	58			6		10	55	89	144			0			0			0
ОДб.07	Математика			2	247	232	232	50	36			6		15	89	143	232			0			0			0
ОДб.08	Информатика		2		154	144	144	108	54			2		10	51	93	144			0			0			0
ОДб.09	Физическая культура		1,2		72	72	72	58	16			2			34	38	72			0			0			0
ОДб.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		73	68	68	46	10			2		5		68	68			0			0			0
ОДб.11	Физика		2		118	108	108	14				2		10	34	74	108			0			0			0
ОДб.12	Химия			2	149	144	144	94	34			6		5	43	101	144			0			0			0
ОДб.13	Биология		2		77	72	72	24	24			2		5		72	72			0			0			0
	Индивидуальный проект		2		37	32	32					2		5		32	32			0			0			0

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				457	432	432	330	50	0	24	0	0	25	0	0	0	134	82	216	100	63	163	53	0	53
ОГСЭ.01	Основы философии		7		41	36	36				2			5		0			0			0	36			36
ОГСЭ.02	История		3		41	36	36				2			5		0	36		36			0				0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		174	164	164	164	50		9			10		0	32	39	71	53	40	93				0
ОГСЭ.04	Физическая культура		34567		164	164	164	158			9					0	34	43	77	47	23	70	17			17
ОГСЭ.05	Психология общения		3		37	32	32	8			2			5		0	32		32			0				0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл				190	180	180	36	0	0	10	6	0	10		0	103	77	180	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия			4	149	144	144	36			8	6		5		0	67	77	144			0				0
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3		41	36	36				2			5		0	36		36			0				0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				662	612	612	304	304	0	24	18	0	50		0	131	417	548	0	0	0	0	0	64	64
ОПо.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3		69	64	64	32	32		2			5		0	64		64			0				0
ОПо.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	101	96	96	34	34		4	6		5		0	67	29	96			0				0
ОПо.03	Техническое оснащение организаций питания			4	69	64	64	27	27		2	6		5		0		64	64			0				0
ОПо.04	Организация обслуживания		8		74	64	64	34	34		2			10		0			0			0		64		64
ОПо.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	101	96	96	42	42		4	6		5		0		96	96			0				0
ОПо.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4		37	32	32	5	5		2			5		0		32	32			0				0
ОПо.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		101	96	96	72	72		4			5		0		96	96			0				0
ОПо.08	Охрана труда		4		37	32	32	10	10		2			5		0		32	32			0				0
ОПо.09	Безопасность жизнедеятельности		4		73	68	68	48	48		2			5		0		68	68			0				0
П.00	Профессиональный цикл				2460	2340	540	238	2034	32	23	60	1800	120	0	0	0	244	216	460	512	612	1124	504	252	756
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4	340	320	68	20	236	0	4	12	252	20	0	0	0	140	180	320	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	42	32	32	8	8		2	6		10		0	32		32			0				0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	46	36	36	12	12		2	6		10		0	36		36			0				0
УП.01	Учебная практика 01				144	144			108				144			0	72	72	144			0				0

ПП.01	Производственная практика 01				108	108			108				108				0		108	108			0			0
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			6	356	336	120	48	280	16	4	6	216	20	0	0	0	0	0	0	192	144	336	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		44	34	34	6	6		2			10			0			0	34		34			0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	96	86	86	42	58	16	2	6		10			0			0	86		86			0
УП.02	Учебная практика 02				72	72			72				72				0			0	72		72			0
ПП.02	Производственная практика 02				144	144			144				144				0			0		144	144			0
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			6	304	284	68	30	246	0	4	12	216	20	0	0	0	0	0	0	32	252	284	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	42	32	32	10	10		2	6		10			0			0	32		32			0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	46	36	36	20	20		2	6		10			0			0		36	36			0
УП.03	Учебная практика 03				72	72			72				72				0			0		72	72			0
ПП.03	Производственная практика 03				144	144			144				144				0			0		144	144			0
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			5	443	428	68	30	390	0	4	12	360	15	0	0	0	104	36	140	288	0	288	0	0	0

МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			3	42	32	32	10	10		2	6		10			0	32		32			0			0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			3	41	36	36	20	20		2	6		5			0	36		36			0			0
УП.04	Учебная практика 04				180	180			180				180				0	36	36	72	108		108			0
ПП.04	Производственная практика 04				180	180			180				180				0			0	180		180			0
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			7	392	372	84	32	320	0	4	6	288	20	0	0	0	0	0	0	0	120	120	252	0	252
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6		42	32	32	12	12		2			10			0			0		32	32			0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6	62	52	52	20	20		2	6		10			0			0		52	52			0
УП.05	Учебная практика 05				108	108			108				108				0			0		36	36	72		72
ПП.05	Производственная практика 05				180	180			180				180				0			0			0	180		180
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			7	250	240	96	42	202	16	2	6	144	10	0	0	0	0	0	0	0	96	96	144	0	144
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6	106	96	96	42	58	16	2	6		10			0			0		96	96			0
ПП.06	Производственная практика 06				144	144			144				144				0			0			0	144		144
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)			8	375	360	36	36	360	0	2	6	324	15	0	0	0	0	0	0	0	0	108	252		360
МДК.07.01	Разработка профессионального профиля			7	51	36	36	36	36		2	6		15			0			0		0			36	36
УП.07	Учебная практика 07				72	72			72				72				0			0			0	72		72
ПП.07	Производственная практика 07				252	252			252				252				0			0			0		252	252
ПД.00	Преддипломная практика				144	144			144				144				0			0			0		144	144

ОПв.00	Вариативная часть образовательной программы				600	540	540	202	30	0	32	6	0	60	0	0	0	0	72	72	0	189	189	55	224	279
ВД.01	Товароведение продовольственных товаров		2		77	72	72	34			4			5			0		72	72		0				0
ВД.02	Основы бережливого производства		6		77	72	72	14	6		4			5			0			0		0		72		72
ВД.03	История ресторанного дела		4		82	72	72	30			4			10			0			0		72	72			0
ВД.04	Основы рационального питания		4		82	72	72	30			4			10			0			0		72	72			0
ВД.05	Гастрономические тренды			6	123	108	108	54	6		8	6		15			0			0			0	21	87	108
ВД.06	Основы финансовой грамотности		5		89	79	79	18	18		4			10			0			0		45	45	34		34
ВД.07	Конструктор карьеры		6		70	65	65	22			4			5			0			0			0		65	65
ПА	Промежуточная аттестация				162	162	162								6	24	30	24	30	54	18	30	48	18	12	30
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	216	216										0			0			0		216	216
	ВСЕГО				6305	5940	3996	1826	2836	32	113	138	1944	365	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	900	1512
ФТД.00	Факультативные дисциплины				190	172	172	112	104	0	6	0	0	18	0	100	100	0	0	0	36	36	72	0	0	0
ФТД.01	Экологизация в индустрии питания		5		41	36	36	16	12		2			5			0			0	36		36			0
ФТД.02	Кухни народов мира		6		41	36	36	16	12		2			5			0			0		36	36			0
ФТД.03	Введение в специальность		2		108	100	100	80	80		2			8		100	100			0			0			0
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (100 часов в год)												всего	дисциплин и МДК	612	864	1476	504	648	1152	252	468	720	144	288	432	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)) и демонстрационного экзамена													учебной практики	0	0	0	108	108	216	180	108	288	144	0	144	
													производст. практики	0	0	0	0	108	108	180	288	468	324	252	576	
													экзаменов	1	4	5	4	5	9	3	5	8	3	2	5	
													дифф. зачетов	2	6	8	4	5	9	1	5	6	3	3	6	
													зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ²
		Код	Наименование			
1.	Производственная практика 01	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	4	В соответствии с заключенными договорами
2.	Производственная практика 02	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	144	5	
3.	Производственная практика 03	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	144	6	
4.	Производственная практика 04	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	144	7	
5.	Производственная практика 05	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	180	8	
6.	Производственная практика 06	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	174	7	
7.	Производственная практика 07	ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	180	4	

² Оснащение указано в п. 6.1.2.4

5.3. Календарный учебный график

1. График учебного процесса.

[illegible]

ТО-теоретическое обучение
УП-учебная практика
ПП-производственная практика
ГИА-государственная итоговая аттестация
ПА - промежуточная аттестация
ПД - практика преддипломная

Страница 1

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению адаптированной образовательной программы.

Организация рабочего места:

- рабочее/учебное место обучающегося создается индивидуально с учетом его особых образовательных потребностей, а также сопутствующих нейросенсорных нарушений
- увеличение размеров рабочей зоны на одно место, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски
- увеличение ширины прохода между рядами столов
- при организации учебного места учитываются возможности и особенности моторики, восприятия, внимания, памяти обучающегося
- для инвалидов-колясочников предусматриваются места в первом ряду, ближайшие от входа в помещение.
- установка (перемещение) учебной доски в зоне доступности инвалида на коляске
- аудитория должна быть оборудована столами, регулируемые по росту обучающихся, а также специализированными креслами-столами с индивидуальными средствами фиксации, предписанными в медицинских рекомендациях
- оснащение аудитории персональными компьютерами, техническими приспособлениями (специальная клавиатура, различные контакторы, заменяющие мышь, джойстики, трекболы, головная компьютерная мышь, выносные кнопки разных цветов и диаметров, сенсорные планшеты и т.д.)

- персональный компьютер должен быть оснащен виртуальной экранной клавиатурой, коммуникационными каналами, программными продуктами
- для крепления тетрадей и книг на столе обучающегося можно разместить специальные магниты и кнопки, наклонные доски для письма

Технические и программные средства общего и специального назначения

- в качестве простых технических средств, служащих для облегчения процесса письма, можно использовать увеличенные в размерах ручки и специальные накладки к ним, позволяющие удерживать ручку и манипулировать ею с минимальными усилиями, а также утяжеленными (с дополнительным грузом) ручками, снижающими проявления тремора при письме
- специальная клавиатура: клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой и/или специализированная клавиатура с минимальным усилием для позиционирования и ввода и/или сенсорная клавиатура
- виртуальная экранная клавиатура
- головная компьютерная мышь
- ножная компьютерная мышь
- выносные компьютерные кнопки
- компьютерный джойстик или компьютерный роллер
- сенсорный планшет
- компьютерная мышь с прикусывателем ай-трекер

Учебные и информационные ресурсы

- учебники в электронном и печатном варианте
- учебные пособия, материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа
- программы виртуальных лабораторных работ
- система поддержки учебного процесса образовательной организации, функционирующая на программной образовательной платформе
- электронные образовательные ресурсы
- мультимедийные ресурсы
- сервис видеоконференций
- программное обеспечение для текстовой, голосовой и видеосвязи
- периодические издания в электронном и печатном варианте

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

Перечень специальных помещений представлен следующим образом. Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

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

Спортивный зал (универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами).

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ОП СПО. Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

№ п/п	Индекс и наименование УД, ПМ,МДК	Кабинет, перечень основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, аренда, субаренда, безвозмездное пользование (в отношении недвижимого имущества, где расположены объекты, подтверждающие наличие материально-технического обеспечения)	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты документа и сроки действия)
1	2	3	4	5	6
О.00 Общеобразовательный цикл					
1.	ОДб.01 Русский язык	Кабинет «Русский язык и литература» № 304, 403 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Рабочее место преподавателя; Шкаф со стеклянными дверками; Шкаф-стенка; Кондиционер. Стенды: «В зеркале высокого и переходящего»; «Да будет муза под тобой»; «Творчество А.С. Пушкина»; «Галерея портретов русских писателей и поэтов». Технические средства обучения: Компьютер с лицензионным программным обеспечением; Мультимедиа-проектор; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

2.	ОДб.02 Литература	Кабинет «Русский язык и литература» № 304 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Рабочее место преподавателя; Шкаф со стеклянными дверками; Шкаф-стенка; Кондиционер. Стенды: «В зеркале высокого и переходящего»; «Да будет муза под тобой»; «Творчество А.С. Пушкина»; «Галерея портретов русских писателей и поэтов». Технические средства обучения: Компьютер с лицензионным программным обеспечением; Мультимедиа-проектор; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
3.	ОДб.03 История	Кабинет «Истории» № 303 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский компьютерный; Система шкафов (стенка); Кондиционер. Стенды: «Династия Романовых»; «Русские князья и военачальники»; «Краткая хронология российской истории»; «У истоков цивилизации»; «Символика России»; «Культура в России». Технические средства обучения: Компьютер с монитором;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.			
4.	ОДб.04 Обществознание (вкл. экономику и право)	Кабинет «Обществознание» (вкл. экономику и право) № 303 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский компьютерный; Система шкафов (стенка). Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
5.	ОДб.05 География	Кабинет «География» № 401 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский компьютерный; Система шкафов (стенка). Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
6.	ОДб.06 Иностранный язык	Кабинет «Иностранный язык» №306, 307 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска аудиторная; Стол преподавателя; Шкаф книжный; Тумба;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Кондиционер. Стенды: «Правила произношения»; «Abilympics»; «Великобритания»; «Английские времена»; «Время и дата»; «Герб Великобритании»; «Достопримечательности»; «Неправильные глаголы»; «Общественное питание»; «Парикмахер»; «Рабочие профессии»; «Соединенное королевство»; «Фигура бармена»; «Фигура парикмахера»; «Фигура повара»; «Фигура рабочего»; «Числа»; «Информация, охрана труда». Технические средства обучения: Компьютер; Экран; Проектор портативный; Наличие сети Internet.			
7.	ОД6.07 Математика	Кабинет «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» № 205,305 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Стол преподавательский; Доска магнитная меловая; Комплект инструментов для работы на доске	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		(транспортёр, угольник, линейка, циркуль); Кондиционер. Стенды: «Дифференцирование»; «Интегралы некоторых функций»; «Интегрирование»; «Объёмные геометрические фигуры на подложке»; «Производные некоторых функций»; «Сечение многогранников»; «Логарифмы»; «Свойства степеней»; «Свойства арифметического корня»; «Решение тригонометрических уравнений»; «Планиметрия. Стереометрия»; «Свойства тригонометрических функций»; «Правила дифференцирования». Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.			
8.	ОДб.08 Информатика	Кабинет «Информатика» № 209 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья ученические; Столы компьютерные; Стол учительский (компьютерный); Доска ученическая магнитная; Стеллаж книжный; Витрина стеклянная; Кондиционер; Тумба приставная. Стенд «Уголок по технике безопасности»;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		«Правила работы на клавиатуре»; «Устройство компьютера»; «Компьютер и безопасность»; «Офисные технологии»; «Горячие клавиши». Технические средства обучения: Компьютеры с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.			
9.	ОДб.09 Физическая культура	Спортивный зал <i>(универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами)</i> Оборудование учебного кабинета: Стол письменный; Стул; Тумбы; Сейф; Лавки; Стеллаж; Тумба подкатная; Душевые кабины; Шкафчики металлический; Кондиционер. Стенды: «Виды спорта»; «Информация»; «Наши чемпионы»; «Нормативы»; «Охрана труда»; «Техника безопасности». Технические средства обучения: Компьютер;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Музыкальный центр; Наличие сети Internet. Оборудование зала: Перекладина для прыжков в высоту; Сетка волейбольная любительская 9,51м; Стойки для прыжков в высоту 2000 м.; Баскетбольный щит «DFC SBA030.48»; Гранаты для метания; Секундомер; Рулетка «Эстафетные палочки»; Набивные мячи; Баскетбольные мячи; Волейбольные мячи; Футбольные мячи для мини-футбола; Футбольные мячи для футбола; Стол для настольного тенниса; Стол армспорта; Ракетка для настольного тенниса; Мяч для настольного тенниса; Сетка для настольного тенниса; Шарики для тенниса; Лабиринт; Сетка для волейбола; Сетка для баскетбола; Свисток; Скакалка; Мостик гимнастический пружинный 120*60 см.; Обруч гимнастический; Гимнастические маты; Гимнастический мостик; Гимнастический козел; Гимнастический конь; Гимнастическая скакалка; Утяжелители;			
--	--	---	--	--	--

		Гимнастические коврики; Сетка для футбола; Стойки; Степ платформа; Ролик «Гимнастический»; Станок комбинированный; Тренажер 4-х позиционная станция; Беговая дорожка; Гребной тренажер; Велотренажер; Скамейка для жима горизонтальная; Скамейка для жима под углом вверх; Тренажер «Гиперэкстензия»; Тренажер для растяжки; Силовая станция; Силовая скамья; Скамья для прессы; Жим ногами; Гриф олимпийский; Блины- спортивный снаряд; Тренировочные диски; Гиря 16 кг.; Гиря 24 кг.; Гиря 36 кг.; Гантели; Штанга тренировочная 101,5 кг.; Штанга тренировочная 45 кг.; Штанга тренировочная 70 кг.; Штанга 20 кг.; Коврики для фитнеса; Эллиптический тренажер.			
10.	ОДб.10 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» № 404 Оборудование учебного кабинета:	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации

	Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский; Стеллаж книжный многосекционный; Аптечка медицинская; Стол чистки смазки оружия; Ящик металлический для хранения оружия; Кондиционер. Стенды: «Правила поведения в ЧС»; «Оказание доврачебной помощи»; «Вооруженные силы»; «Воинские звания»; «Боевые традиции»; «Дни воинской славы России»; «Отделения в ВС РФ»; «Единая РСЧС». Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet. Приборы: Приборы химической разведки ВПХР; Прибор радиационной разведки ДП 5А; Прибор на 22В; Компас; Огнетушитель; Жгут кровоостанавливающий; Шина короткая; Шина длинная; Макет разборный АК 74; Учебная противопехотная мина; Учебная противотанковая мина;	15		права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
--	---	----	--	---

	Учебная граната РГД 5; Учебная граната Ф1; Секундомер; Винтовка пневматическая; Прицел оптический; Прицел диоптрический; Обойма; Патрон учебный 7.62; Магазин Калашникова 7,67*39; Ремень ружейный; Общевойсковой защитный комплект; Противогаз; Труба подзорная; Барельеф модуль внутренних органов человека, сердечно-легочной и мозговой реанимации-тренажёр «Максим 2»; Барельеф модуль внутренних органов человека, сердечно-легочной и мозговой реанимации-тренажёр «Максим 3»; Индивидуальный дозиметр «Радэкс РД 1503+»; Макет ММГ складной приклад, ремень ружейный; Макет автомата Калашникова ММГ (АК-74); Макет автомата ММГ (АК-74); Макет автомата ММГ (АК-74), ремень; Макет массогабаритный снайперской винтовки Драгунова; Макет ММГ РПК; Пневматическая винтовка МР – 512; Прицел GAMO Diopter; Прицел VE 3-9 * 40 WR; Учебное пособие для системы массового обучения навыками оказания первой медицинской помощи "Гоша". Материалы:			
--	--	--	--	--

		Мишень грудная – пополняется постоянно; Мишень ростовая – пополняется постоянно; Мишень 6Б – пополняется постоянно; Мишень №8 – пополняется постоянно.			
11.	Одб.11 Физика	Кабинет «Физика» № 301 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский; Стол демонстрационный; Шкаф-стенка для кабинета «Физики»; Щит распределительный. Стенды: «Оптика электродинамики»; «Электростатика»; «Молекулярно-кинетическая теория»; «Механика»; «Охрана труда на уроках физики»; «Методы научного познания»; «Техника безопасности»; «Электромагнетизм»; «Приставки для образования десятичных кратных и дольных единиц». Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet. Приборы: Барометр БР-52 1101065579; Гигрометр психрометрический; Динамометр демонстрационный; Вольтметр; Реостат;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Выключатель; Соединительные провода; Амперметр демонстрационный цифровой (с гальванометром) АДЦ-1С; Прибор для демонстрации поверхностного натяжения; Набор лабораторный "Электродинамика".			
12. ОДб.12 Химия		Кабинет «Химия» №401 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский; Кондиционер. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
13. ОДб.13 Биология		Кабинет «Биология» №401 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский; Кондиционер. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально- экономический цикл					

14.	ОГСЭ.01 Основы философии	Кабинет «Философия» № 302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский; Кондиционер. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
15.	ОГСЭ.02 История	Кабинет «Истории» №303 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский компьютерный; Система шкафов (стенка); Кондиционер. Стенды: «Династия Романовых»; «Русские князья и военачальники»; «Краткая хронология российской истории»; «У истоков цивилизации»; «Символика России»; «Культура в России». Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
16.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной	Кабинет «Иностранный язык в профессиональной деятельности» №306,307	Российская Федерация, 660041, Красноярский край,	Оперативное управление	Свидетельство государственной

	деятельности	Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска аудиторная; Стол преподавателя; Шкаф книжный; Тумба; Кондиционер. Стенды: «Правила произношения»; «Abilympics»; «Великобритания»; «Английские времена»; «Время и дата»; «Герб Великобритании»; «Достопримечательности»; «Неправильные глаголы»; «Общественное питание»; «Парикмахер»; «Рабочие профессии»; «Соединенное королевство»; «Фигура бармена»; «Фигура парикмахера»; «Фигура повара»; «Фигура рабочего»; «Числа»; «Информация, охрана труда». Технические средства обучения: Компьютер; Экран; Проектор портативный; Наличие сети Internet.	г. Красноярск ул. Курчатова 15		регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
17.	ОГСЭ.04 Физическая культура /физическая культура	Спортивный зал <i>(универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми</i>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск, ул.	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации

	(адаптированная)	кабинами) Оборудование учебного кабинета: Стол письменный; Стул; Тумбы; Сейф; Лавки; Стеллаж; Тумба подкатная; Душевые кабины; Шкафчики металлический; Кондиционер. Стенды: «Виды спорта»; «Информация»; «Наши чемпионы»; «Нормативы»; «Охрана труда»; «Техника безопасности». Технические средства обучения: Компьютер; Музыкальный центр; Наличие сети Internet. Оборудование зала: Перекладина для прыжков в высоту; Сетка волейбольная любительская 9,51м; Стойки для прыжков в высоту 2000 м.; Баскетбольный щит «DFC SBA030.48»; Гранаты для метания; Секундомер; Рулетка «Эстафетные палочки»; Набивные мячи; Баскетбольные мячи; Волейбольные мячи;	Курчатова 15		права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
--	------------------	--	--------------	--	---

	Футбольные мячи для мини-футбола; Футбольные мячи для футбола; Стол для настольного тенниса; Стол армспорта; Ракетка для настольного тенниса; Мяч для настольного тенниса; Сетка для настольного тенниса; Шарики для тенниса; Лабиринт; Сетка для волейбола; Сетка для баскетбола; Свисток; Скакалка; Мостик гимнастический пружинный 120*60 см.; Обруч гимнастический; Гимнастические маты; Гимнастический мостик; Гимнастический козел; Гимнастический конь; Гимнастическая скакалка; Утяжелители; Гимнастические коврики; Сетка для футбола; Стойки; Степ платформа; Ролик «Гимнастический»; Станок комбинированный; Тренажер 4-х позиционная станция; Беговая дорожка; Гребной тренажер; Велотренажер; Скамейка для жима горизонтальная; Скамейка для жима под углом вверх; Тренажер «Гиперэксензия»;			
--	---	--	--	--

		Тренажер для растяжки; Силовая станция; Силовая скамья; Скамья для прессы; Жим ногами; Гриф олимпийский; Блины- спортивный снаряд; Тренировочные диски; Гири 16 кг.; Гири 24 кг.; Гири 36 кг.; Гантели; Штанга тренировочная 101,5 кг.; Штанга тренировочная 45 кг.; Штанга тренировочная 70 кг.; Штанга 20 кг.; Коврики для фитнеса; Эллиптический тренажер.			
18.	ОГСЭ.05 Психология общения	Кабинет «Социально-экономические дисциплины» №302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл					
19.	ЕН.01 Химия	Кабинет «Химия» №401 Оборудование учебного кабинета:	Российская Федерация, 660041, Красноярский край,	Оперативное управление	Свидетельство государственной

		Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	г.Красноярск ул.Курчатова 15		регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
20.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет «Экологических основ природопользования» №401 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г.Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
ОП.00 Общепрофессиональный цикл					
21.	ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» № 204 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Наличие сети Internet.			
22.	ОПо.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет «Товароведение продовольственных товаров» № 005 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Автоматизированное рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
23.	ОПо.03 Техническое оснащение организаций питания	Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» № 204 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Наличие сети Internet.			
24.	ОПо.04 Организация обслуживания	<i>Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210</i> Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность ECSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок АВАТ Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda А-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL			
--	--	---	--	--	--

	Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕCOMясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:			
--	---	--	--	--

	Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска			
--	--	--	--	--

	Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада,			
--	--	--	--	--

		карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
25.	ОПо.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет «Социально-экономические дисциплины» №302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Плакаты, стенды, шкафы, Стол компьютерный Стол учительский Технические средства обучения: Компьютер с монитором Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
26.	ОпО.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины» № 302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Плакаты, стенды, шкафы, Стол компьютерный Стол учительский Технические средства обучения: Компьютер с монитором	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet			
27.	ОПо.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория «Информационные технологии в профессиональной деятельности» № 209 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья ученические; Столы компьютерные; Стол учительский (компьютерный); Доска ученическая магнитная; Стеллаж книжный; Витрина стеклянная; Кондиционер; Тумба приставная. Стенд «Уголок по технике безопасности»; «Правила работы на клавиатуре»; «Устройство компьютера»; «Компьютер и безопасность»; «Офисные технологии»; «Горячие клавиши». Технические средства обучения: Компьютеры с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
28.	ОПо.08 Охрана труда	Кабинет «Охрана труда» № 104 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Стол компьютерный Стол учительский (компьютерный) Стеллаж металлический Книжный шкаф	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		МФУ Canon Технические средства обучения: Компьютер Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet			
29.	ОПо.09 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет «Безопасность жизнедеятельности» № 404 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся; Доска меловая магнитная; Стол учительский; Стеллаж книжный многосекционный; Аптечка медицинская; Стол чистки смазки оружия; Ящик металлический для хранения оружия; Кондиционер. Стенды: «Правила поведения в ЧС»; «Оказание доврачебной помощи»; «Вооруженные силы»; «Воинские звания»; «Боевые традиции»; «Дни воинской славы России»; «Отделения в ВС РФ»; «Единая РСЧС». Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet. Приборы: Приборы химической разведки ВПХР; Прибор радиационной разведки ДП 5А;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

	Прибор на 22В; Компас; Огнетушитель; Жгут кровоостанавливающий; Шина короткая; Шина длинная; Макет разборный АК 74; Учебная противопехотная мина; Учебная противотанковая мина; Учебная граната РГД 5; Учебная граната Ф1; Секундомер; Винтовка пневматическая; Прицел оптический; Прицел диоптрический; Обойма; Патрон учебный 7.62; Магазин Калашникова 7,67*39; Ремень ружейный; Общевойсковой защитный комплект; Противогаз; Труба подзорная; Барельеф модуль внутренних органов человека, сердечно-легочной и мозговой реанимации-тренажёр «Максим 2»; Барельеф модуль внутренних органов человека, сердечно-легочной и мозговой реанимации-тренажёр «Максим 3»; Индивидуальный дозиметр «Радэкс РД 1503+»; Макет ММГ складной приклад, ремень ружейный; Макет автомата Калашникова ММГ (АК-74); Макет автомата ММГ (АК-74); Макет автомата ММГ (АК-74), ремень; Макет массогабаритный снайперской винтовки			
--	---	--	--	--

		Драгунова; Макет ММГ РПК; Пневматическая винтовка МР – 512; Прицел GAMO Diopter; Прицел VE 3-9 * 40 WR; Учебное пособие для системы массового обучения навыками оказания первой медицинской помощи "Гоша". Материалы: Мишень грудная – пополняется постоянно; Мишень ростовая – пополняется постоянно; Мишень 6Б – пополняется постоянно; Мишень №8 – пополняется постоянно.			
П.00 Профессиональный цикл					
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					
30.	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Gaus Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весозмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН			
--	--	--	--	--	--

		Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей			
--	--	---	--	--	--

	Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор			
--	---	--	--	--

	Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная			
--	---	--	--	--

		Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
31.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя;	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826

	Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок АВАТ Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л			от 31.08.2012
--	--	--	--	---------------

		Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN			
--	--	--	--	--	--

	Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат			
--	--	--	--	--

	Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос			
--	---	--	--	--

	Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп			
--	---	--	--	--

		Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
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					
32.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

	Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300			
--	--	--	--	--

		Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование:			
--	--	---	--	--	--

	Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная			
--	--	--	--	--

	Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина			
--	--	--	--	--

		Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
33.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения:	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

	Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Gauc Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весомизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2			
--	---	--	--	--

		Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп			
--	--	---	--	--	--

	Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор			
--	--	--	--	--

	Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель"			
--	--	--	--	--

		Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
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					
34.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления,	<i>Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и</i>	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Gauc Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EKSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR	15		права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
--	--	---	----	--	---

		Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch			
--	--	--	--	--	--

	Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий			
--	---	--	--	--

	Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские			
--	---	--	--	--

	Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавица термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга			
--	--	--	--	--

		Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
35.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весoизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК			
--	--	--	--	--	--

	Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер			
--	--	--	--	--

		Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная			
--	--	---	--	--	--

	Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор			
--	--	--	--	--

		Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
ПМ.04.01 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					
36.	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EKSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера			
--	--	--	--	--	--

		Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX			
--	--	---	--	--	--

	ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия			
--	---	--	--	--

	Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые			
--	--	--	--	--

		Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
37.	МДК. 04.02 Процессы приготовления,	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,	Российская Федерация, 660041, Красноярский край,	Оперативное управление	Свидетельство государственной

	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок АВАТ	г. Красноярск ул.Курчатова 15		регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
--	--	---	--------------------------------------	--	--

		Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весозмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блиnnица электрическая SINBO			
--	--	---	--	--	--

	Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕCOMясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая			
--	--	--	--	--

	Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная			
--	--	--	--	--

	Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов			
--	---	--	--	--

		Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
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					
38.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, оформления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Gauss	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность ECSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500			
--	--	--	--	--	--

	Стол разделочный CP-2/1500/600 Стол разделочный CP-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой			
--	---	--	--	--

	Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка			
--	--	--	--	--

	Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый			
--	--	--	--	--

		Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
39.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность ECSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок ABAT Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термопот Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor			
--	--	---	--	--	--

		Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весоизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND			
--	--	---	--	--	--

		Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия			
--	--	---	--	--	--

	Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая			
--	---	--	--	--

		Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
--	--	--	--	--	--

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
40.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210 Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность ECSI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок АВАТ Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ Чайник дисковый Keda А-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весомизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL			
--	--	--	--	--	--

	Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFI COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕCOMясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:			
--	---	--	--	--

	Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска			
--	--	--	--	--

	Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавица термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада,			
--	---	--	--	--

		карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»					
41.	МДК.07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»	Учебный поварской и кондитерский цех № 001 Оборудование учебного кабинета: Весоизмерительное оборудование: весы механические весы настольные электронные Холодильное оборудование: Шкаф морозильный Шкаф холодильный Тепловое оборудование: Аппарат паровой-конвекторный Печь микроволновая серии Плиты электрические индукционные Плита электрическая индукционная КАЗАН Плита электрическая индукционная Вок Фритюрница Фритюрница электрическая Электрогриль Электрогриль (Жарочная поверхность) Механическое оборудование:	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012

	Миксер планетарный Тестомес Мсосорубка Термопот Рисоварка Слайсер Станция карвинговая Термоблендер Тестомес Соковыжималка Вспомогательное оборудование: Ванны моечные Полка для разделочных досок Приспособление для хранения ножей Стеллажи кухонные Стол производственные Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Бак для отходов с крышкой Баки оцинкованные Венчики Веселки деревянная Вилки для вынимания мяса Вилки, ложки столовые Воронки различного диаметра Доски разделочные деревянные Дуршлага (емкостью 2л, 4л) Кастрюли (емкостью 2,0л, 4,0л, 7,0л) Корзина для мусора Кружки мерные Кувшины Ложки гарнирные Лопатка кулинарные Миски Наборы посуды столовые			
--	---	--	--	--

		Ножи поварские Ножницы кухонные Открывалка д/консерв Подносы Половники Прессы для чеснока Противни Салатники Сита Скалки Сковороды различного диаметра Сотейники Терки универсальные металлические четырехгранные Топорики отбивные для мяса Формы д/круглого пирога Формы для выпечки тортов, кексов Шумовки			
ОПв.00 Вариативная часть образовательной программы					
42.	ОПв.01 Товароведение продовольственных товаров	Кабинет «Товароведение продовольственных товаров» № 005 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Автоматизированное рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба»	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		«Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet			
43.	ОПв.02 Организация производства на предприятиях общественного питания	Кабинет «Товароведение продовольственных товаров» № 005 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Автоматизированное рабочее место преподавателя Доска аудиторная 3-х элементная Кондиционер Стенды: «Мясо» «Изделия из теста» «Соусы и супы» «Рыба» «Овощи» «Крупы и макаронные изделия» Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
44.	ОПв.03 Конструктор карьеры	Кабинет «Социально-экономические дисциплины» №302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Плакаты, стенды, шкафы Стол компьютерный Стол учительский	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

		Технические средства обучения: Компьютер с монитором Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet			
45.	ОПв.04 Бухгалтерский учет в общественном питании	Кабинет «Социально-экономические дисциплины» №302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Плакаты, стенды, шкафы Стол компьютерный Стол учительский Технические средства обучения: Компьютер с монитором Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
46.	ОПв.05 Профессиональная этика	Кабинет «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины» №302 Оборудование учебного кабинета: Столы и стулья по количеству обучающихся Плакаты, стенды, шкафы, Стол компьютерный Стол учительский Технические средства обучения: Компьютер с монитором Проектор мультимедийный Экран Наличие сети Internet	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул. Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
47.	ОПв.06 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	Кабинет «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков» № 210	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права

		Оборудование учебного кабинета: Рабочее место преподавателя; Стойка барная Стол кухонный большой для встраиваемой техники Стол производственный островной Стол разделочный СРО-6/6 СЦК Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол сервировочный Стол-стойка презентационная Шкаф кухонный навесной Технические средства обучения: Компьютер с монитором Экран Наличие сети Internet Тепловое оборудование: Витрина тепловая Foodatlas CY-4A Витрина тепловая Metalcarelli 9070 Витрина-прилавок тепловая барная Гаус Горелка газовая с пьезоэлементом Гриль Саламандра Духовка Жарочная поверхность EКСI Индукционная плита Starfood Кексовница Варочная панель HANSA Лампа для карамели / карамелизатор Машина для темперирования шоколада, глазури Микроволновая печь с грилем Midea black Печь для пиццы Gastrorag Печь пароконвекционная Vortmax Подогреватель тарелок АВАТ Рисоварка INDOKOR Шкаф расстоечный тепловой ШРТ			24-24- 01/228/2012-826 от 31.08.2012
--	--	--	--	--	--

	Чайник дисковый Keda A-30 Чайник-термос, термopot Delta Europe 6,8л Холодильное оборудование: Холодильник Бирюса Холодильная камера Льдогенератор Homelux Охлаждаемый стол HiCold Холодильная витрина Fagor Холодильная камера Шкаф шоковой заморозки Весомизмерительное оборудование: Весы электронные торговые – МК 6.2 Весы РН Весы порционные CAS Вспомогательное оборудование: Полка кухонная ПКД-600 Стеллаж кухонный СТК1200/400 Стеллаж кухонный СТК1200/600 Стол производственный островной 600*1500 Стол разделочный СР-2/1500/600 Стол разделочный СР-2/950/600 Полка кухонная ПНК Противень 230*300 Противень 190*250 Механическое оборудование: Блендер PHILIPS Миксер ELENBERG Миксер TEFAL Аппарат кофе на песке GRILL MASTER Блендер PHILIPS Блендер REDMOND Блинница электрическая SINBO Комбайн кухонный Bosch Кофеварка DELONGI			
--	--	--	--	--

	Кофемашина PHILIPS Кофемолка LERAN Куттер AIRHOT Кухонный комбайн PROFi COOK Машина вакуум-упаковочная DZ Миксер ELENBERG Миксер Gastrorag Миксер REDMOND Миксер планетарный GASTROMIX ЕСОМясорубка LERAN Нитратомер Anmez Greentest Овоскоп Сито механическое для протирки овощей Соковыжималка Lumme LU Соковыжималка Redmond Соковыжималка SUPRA JES Сокоохладитель Cooleg JD Тестораскаточная машина - лапшерезка Тестораскаточная машина - лапшерезка с ручкой Тестораскаточная машина ITPIZZA Универсальная резательная машина BOSCH Электрический коферостер Оборудование: Зонт вентиляционный Зонт вентиляционный Посудомоечная машина INDEZIT Пресс для пиццы ZANOLLI Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: Ваза для торта стекло Выемка резак слезка Крышка высокая Лопатка узкая Миска 4л. синий Нож для консервных банок			
--	--	--	--	--

	Скалка для теста Форма для салата квадрат Форма разъемная круглая антипригарная Atlantis Вилка вилка для пирожного Бельгия Atlantis Вилка десертная Бельгия Atlantis Вилка столовая Бельгия Atlantis Ложка десертная Atlantis Ложка столовая Бельгия Atlantis Ложка чайная Бельгия Atlantis нож десертный Бельгия Atlantis нож столовый Бельгия Kunstwerk Салфетница фарфор Kunstwerk сахарница 200мл фарфор Kunstwerk Тарелка 18,5 см фарфор Kunstwerk Тарелка 22 см фарфор Kunstwerk Тарелка 25 см фарфор Kunstwerk Тарелка 27 см фарфор Kunstwerk Чашка 200 мл фарфор Воронка Выемка Капкейк Кольцо для выкладки гарниров Кружка мерная Крышка стеклянная Кухонный набор Ложка разливательная цельнометаллическая Лопатка Лопатка кулинарная узкая прямая Миска Миска мерная Миска эмалированная Набор воронок Миска овальная Насадки кондитерские Нож столовый			
--	---	--	--	--

		Ножницы кухонные Поднос Поднос прорезиненный прямоугольный коричневый Подставка для столовых приборов Рукавица термостойкая для кухни Рукавница термостойкая для кухни Vortex Салфетка кружевная круглая Салфетки белые Сито "Каравай" Скатерть «Жаккард» Столовый набор на 6 персон 23пр "Бель" Тарелка десертная Тарелка обеденная Термометр для печей Panderno Форма для гарнира/десерта "квадрат" Форма для гарнира/десерта "треугольник" Форма для торта Эври дэй набор столовый Холодильное оборудование: Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор Охлаждаемый прилавок-витрина Фризер Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Сифон Барная станция для порционирования соусов Набор инструментов для карвинга Оборудование для упаковки, оценки качества			
--	--	--	--	--	--

		и безопасности пищевых продуктов: Овоскоп Нитраттестер Вспомогательное оборудование: Стол производственный с моечной ванной Стеллаж передвижной Моечная ванна двухсекционная			
48.	ОПв.07 Кухни народов мира	Кабинет «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» № 204 Оборудование учебного кабинета: Стол и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012
49.	ОПв.08 Биологические активные добавки	Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» № 204 Оборудование учебного кабинета: Стол и стулья по количеству обучающихся; Плакаты, стенды, шкафы; Стол компьютерный; Стол учительский. Технические средства обучения: Компьютер с монитором; Проектор мультимедийный; Экран; Наличие сети Internet.	Российская Федерация, 660041, Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15	Оперативное управление	Свидетельство государственной регистрации права 24-24-01/228/2012-826 от 31.08.2012

**6.1.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.
«Библиотека», «Читальный зал»**

№	Наименование оборудования
I Основное оборудование	
	Библиотечная кафедра выдачи книг
	Стеллажи открытые
	Шкафы закрытые со стеклом
	Читательские столы
	Компьютерные столы
	Информационные стенды
	Стулья офисные
	Стулья ученические
II Технические средства	
Основное оборудование	
	Акустическая перегородка стационарная
Дополнительное оборудование	
	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)
	МФУ (принтер, сканер, копир)
III Дополнительное оборудование	
	Кондиционер

«Актальный зал»

Наименование оборудования	Адрес объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения
Оборудование: Стол компьютерный; Кресло для актового зала со столиком – 136 мест; Кресло офисное; Стол офисный большой с двумя тумбами; Стол офисный малый; Стол письменный; Столы рабочие; Стул офисный «Форум»; Шкаф настенный Стенды: Стенд-символ «Абилимпикс» Технические средства: Компьютер с программным обеспечением; проектор; Двухантенная вокальная радиосистема с капсулом динамического микрофона; двухполосные активные сценические мониторы «Soundking»; двухполосные акустические системы; «Behringer» усилитель мощности с процессором; «Viema SUB»-активный субвуфер; «Viema B5000»-акустические системы; «DMX» сплиттер	Красноярский край, г. Красноярск ул.Курчатова 15

(распределительный усилитель); «JBL SRX835» пассивные акустические системы; «RL221» -двухполосные акустические системы; «SoundCraft Spirit Folio FX8»-микшерный пульт; «Тетро» световые стойки; Аналоговый микшер; Видеостена; Эквалайзер октавный графический; Вокальная радиосистема	
--	--

6.1.3 Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь или жар;
 Микроволновая печь;
 Расстоечный шкаф;
 Плита электрическая;
 Фритюрница;
 Электрогриль (жарочная поверхность);
 Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;
 Льдогенератор;
 Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
 Тестораскаточная машина;
 Планетарный миксер;
 Диспенсер для подогрева тарелок;
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 Мясорубка;
 Овощерезка;
 Процессор кухонный;
 Слайсер;
 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;
 Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 Машина для вакуумной упаковки;
 Кофемашина с капучинатором;
 Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 Кофемолка;
 Лампа для карамели;
 Аппарат для темперирования шоколада;
 Сифон;
 Газовая горелка (для карамелизации);
 Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
 Конвекционная печь
 Микроволновая печь
 Подовая печь (для пиццы)
 Расстоечный шкаф
 Плита электрическая
 Шкаф холодильный
 Шкаф морозильный
 Шкаф шоковой заморозки
 Тестораскаточная машина (настольная)
 Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
 Тестомесильная машина (настольная)
 Миксер (погружной)

Мясорубка
 Куттер
 Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
 Пресс для пиццы
 Лампа для карамели
 Аппарат для темперирования шоколада
 Сифон
 Газовая горелка (для карамелизации)
 Термометр инфрокрасный
 Термометр со щупом
 Овоскоп
 Машина для вакуумной упаковки
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной

6.1.4. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

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

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам

деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В наличии есть электронная информационно-образовательная среда, потому допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

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

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

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

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

6.6. Требования к организации практической подготовки обучающихся

1. Предъявляются требования к оборудованию рабочего места: оснащение специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических требований, направленных на предупреждение причинения вреда здоровью; механизмами и устройствами, которые позволяют изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение рабочего стула по высоте и наклону. Оснащение специальным сиденьем, которое обеспечивает компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и

обслуживания оборудования, устройствами для захвата и удержания предметов и деталей, которые компенсируют полностью или частично либо замещают нарушения функций организма.

Для инвалидов, передвигающихся на креслах-колясках, предполагается оснащение специального рабочего места оборудованием, которое обеспечивает возможность подъезда к рабочему месту и разворота кресла-коляски. Пространство под элементами оборудования должно создавать условия подъезда и работы на кресле-коляске. Оборудование ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон в соответствии с действующими требованиями стандартов системы безопасности труда;

2. Создаются специальные условия (при необходимости) в процессе организации и проведения практической подготовки:

- использование специального оборудования, которое позволяет компенсировать двигательный дефект (вертикализаторы, коляски, трости, ходунки и т.д.);
- обеспечение мер предупреждения причинения вреда на путях движения в помещения, эвакуации из них и пребывания в них;
- возможность использования индивидуальных технических средств, которые позволяют обеспечить условия предупреждения вреда здоровью реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение практической подготовки;
- помещения должны быть без строительных препятствий – перепадов пола, бордюрных камней, лестниц, тамбуров, дверных проемов, порогов, преимущественно на первом или втором этаже.

При расположении помещений на этажах выше первого обеспечить условия передвижения по вертикальным коммуникациям и условия гарантированной эвакуации

3. Обеспечивается реализация здоровьесберегающих технологий: соблюдение ортопедического режима (использование вертикализаторов инвалидных колясок, ходунков); постоянная смена положения тела с целью нормализации тонуса мышц спины; доступность архитектурной безбарьерная среда.

4. Применяются специализированные индивидуальные компьютерные средства: специальные клавиатуры, мыши, компьютерная программа «виртуальная клавиатура» и др.

5. Используются технологии индивидуализации обучения: возможность применения индивидуальных устройств и средств (в том числе мультимедийных средств вместе с устройствами оптического сканирования), ПК, обязательный учет темпов работы и утомляемости, предоставление студентам дополнительных консультаций по программам практической подготовки

6. Противопоказаниями к прохождению практической подготовки лицами с нарушениями опорно-двигательного аппарата являются: работа в условиях тяжелой физической нагрузки; вынужденной рабочей позы; длительного пребывания на ногах; значительных переходов; быстрого темпа; переохлаждения или перегревания, повышенной относительной влажности и др.

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке, специалистов среднего звена

путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии/специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1

к ОП СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Матрица компетенций выпускника

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело					
		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	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
33.011 Повар							
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1	ПК 5.1	
	ТФ В/02.4	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	

ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5						ПК 6.1
	ТФ С/02.5						ПК 6.2
	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6						ПК 6.2
	ТФ D/02.6						ПК 6.3
	ТФ D/03.6						ПК 6.4
	ТФ D/04.6						ПК 6.5
33.014 Пекарь							
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3					ПК 5.1	
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4					ПК 5.2	
	ТФ В/04.4					ПК 5.3	
	ТФ В/05.4					ПК 5.4	
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5						ПК 6.1
	ТФ С/02.5						ПК 6.2
	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/01.6						ПК 6.4
	ТФ D/02.6						ПК 6.5
	ТФ D/03.6						ПК 6.4
33.010 Кондитер							
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/02.4					ПК 5.5	

разнообразного ассортимента							
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5						ПК 6.1
	ТФ С/02.5						ПК 6.2
	ТФ С/03.5						ПК 6.3
ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6						ПК 6.4
	ТФ D/02.6						ПК 6.5
	ТФ D/03.6						ПК 6.4

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция