



Министерство просвещения Российской Федерации

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шушенский сельскохозяйственный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе среднего общего образования

Квалификация (и) выпускника

Повар
Кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол №1 от 30.08.2023 г.

Утверждено Приказом КГБПОУ
«Шушенский сельскохозяйственный колледж»

приказ № 332 от 30.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Торговый Дом «Ель»

Генеральный директор _____ / В.П. Костяков

Заведующая кафе
«Лайм» _____ / Е.А. Ожегина



2023 год

Общество с ограниченной ответственностью

«Торговый Дом «Ель»

Юридический адрес
662710, Красноярский край
пгт. Шушенское, 2 мкр.д52
ИНН 2442009691 КПП 244201001
тел: (391-39) 3-13-62;

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПРИМЕРНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»
43.01.09 Повар, кондитер

Структурный элемент	Согласовано/не согласовано
Приложение 1 Модель компетенции	Согласовано
Приложение 2 Программа профессиональных модулей	Согласовано
Приложение 3 Программа учебных дисциплин	Согласовано
Приложение 4 Примерная рабочая программа воспитания	Согласовано
Приложение 5 Примерные оценочные материалы для ГИА	Согласовано

Директор ООО «Торговый Дом «Ель»

В.П. Костяков



Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы	35
5.1. Примерный учебный план	35
5.2. Примерный план обучения на предприятии (на рабочем месте).....	38
5.3. Примерный календарный учебный график.....	45
5.4. Примерная рабочая программа воспитания	50
5.5. Примерный календарный план воспитательной работы	50
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы б.1.	
Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	52
6.1. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	52
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	73
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	74
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	75
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	76
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	76
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	77
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы	77
Приложение 1 Модель компетенций выпускника	
Приложение 2 Программы профессиональных модулей	
Приложение 3 Программы учебных дисциплин/междисциплинарных модулей	
Приложение 4 Примерная рабочая программа воспитания	
Приложение 5 Примерные оценочные материалы для ГИА	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 (ред. от 17.12.2020 № 747) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии. При разработке образовательной программы учитывают реализацию общеобразовательных дисциплин на протяжении всего срока обучения по образовательной программе.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП-П:

Общие:

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

- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г.);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 сентября 2015 г. N 597н об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. N 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 (ред. от 01.06.2021) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322).

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» от 01 апреля 2019 г. №Р-42;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП-П – примерная основная образовательная программа «Профессионалитет»;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЦОК – цифровой образовательный контент

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» осваивает общие виды деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и междисциплинарные модули: Естественно – научных дисциплин; Технические процессы технологического оборудования; Экономика и управление.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО ТД «Ель»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателями	
Повар	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Кондитер	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Пекарь	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий
Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной

деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2. Модель компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы Профессионалитета (Приложение 1).

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПМ 06 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из мясного сырья

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
Зо 01.05	структуру плана для решения задач		
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые

			средства для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 03.08	презентовать бизнес-идею
		Уо 03.09	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
		Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.06	порядок выстраивания презентации

		Зо 03.07	кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей профессии
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об

	ситуациях		изменении климатических условий региона
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	принципы бережливого производства
		Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые

	и иностранном языках		профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 09.04	особенности произношения
		Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
		ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи		
Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
Уо 11.03	оформлять бизнес-план		
Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		
Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
Уо 11.07	определять источники финансирования		
	Знания:		
Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности		
Зо 11.02	основы финансовой грамотности		
Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов		
Зо 11.04	порядок выстраивания презентации		
Зо 11.05	кредитные банковские продукты		

4.2 Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 1.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места;
		Н 1.1.02	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 1.1.01	Умения: подготавливать рабочее место
		У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика <i>в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.</i>	Н 1.2.01	Навыки/практический опыт: обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
		У 1.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,

			рационального использование сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ
		3 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.3.01	Навыки/практический опыт: приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		Н 1.3.02	Ведение расчётов с потребителями
		У 1.3.01	Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
		3 1.3.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
		3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях.	Н 1.4.01
	Н 1.4.02		Ведение расчётов с потребителями
	У 1.4.01		Умения: выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

			приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения
		3 1.4.01	Знания: рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
		3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 2.1.01	Навыки/практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов
		У 2.1.01	Умения: подготавливать рабочие место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом
		3 2.1.01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

		3 2.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
		3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации бульонов, отваров
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Н 2.3.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.3.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
		З 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации супов
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Н 2.4.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости,

			взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
		З 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Н 2.5.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.5.02	упаковке, складировании неиспользованных

			продуктов;
		Н 2.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
		З 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Н 2.6.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 2.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично

			упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 2.6.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
		3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 2.7.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Н 2.7.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 2.7.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 2.7.04	ведении расчетов с потребителями.

		У 2.7.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 2.7.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
		З 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое	Н 2.8.01	Навыки/практический опыт: выбор, оценка качества, безопасность продуктов,

оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Н 2.8.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	Н 2.8.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 2.8.04	ведении расчетов с потребителями.
	У 2.8.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	З 2.8.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы

			приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
		3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 3.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		У 3.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		З 3.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

			организациях питания;	
		3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		Н 3.2.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			Н 3.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
			Н 3.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
			Н 3.2.04	ведении расчетов с потребителями.
			У 3.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
			У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично

			упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.3.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.3.04	ведении расчетов с потребителями.

		У 3.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Н 3.4.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе,

			холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.02	нормы расхода, способы

			сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
			правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Н 3.5.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		УЗ.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		УЗ.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

			региональных;
		У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Н 3.6.01	Навыки/практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 3.6.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 3.6.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 3.6.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 3.6.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и

			приправ;
		У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		З 3.6.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
		З 3.6.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 4.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 4.1.01	Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать

			технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.2.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.2.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

			продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов,

			разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.3.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.3.02	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.3.02	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.3.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
		З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при

			приготовлении и хранении
		3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Н 4.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.4.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.4.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.4.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований

			к безопасности готовой продукции;
		3 4.4.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
		3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Н 4.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.5.02	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
		Н 4.5.03	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.5.04	ведении расчетов с потребителями.
		У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и

			приправ;
		У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
		З 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
		З 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Навыки/практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		У 5.1.01	Умения: рационально

			<p>организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>
		3 5.1.01	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
		3 5.1.02	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	Н 5.2.01	<p>Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов</p>
		Н 5.2.02	<p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		У 5.2.01	<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
		У 5.2.02	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,</p>

			мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		З 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Н 5.3.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.3.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.3.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

		Н 5.3.04	в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
		Н 5.3.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.3.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.3.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба
		У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
		З 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;

		3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.4.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.4.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.4.04	в приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		Н 5.4.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.4.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.4.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки,

			отделки мучных кондитерских изделий
		У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		3 5.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
		3 5.4.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
		3 5.4.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	Навыки/практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		Н 5.5.02	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
		Н 5.5.03	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Н 5.5.04	в приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного

			ассортимента.
		Н 5.5.05	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности
		Н 5.5.06	ведении расчетов с потребителями.;
		У 5.5 .01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		У 5.5 .03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
		З 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
		З 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
		З 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного

			производства
		3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ВД 6 Выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Н 6.1.01	Навыки/практический опыт: Прием-сдача мясного сырья, включая прием и содержание скота, расходных материалов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.1.02	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.1 .01	Умения: Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований
		У 6.1 .02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 6.1.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый

			в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Н 6.2.01	Навыки/практический опыт: Обвалка мяса скота всех видов, включая разделку туш, полутуш и четвертин на отруба, обвалка частей туш скота, обвалка тушек птицы и кроликов
		Н 6.2.02	Жиловка мяса и разделение его по сортам, жиловка субпродуктов
		Н 6.2.03	Изготовление различных видов натуральных мясных полуфабрикатов, включая их термическую обработку, охлаждение, заморозку и упаковку
		Н 6.2.04	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		Н 6.2.05	Упаковка продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		Н 6.2.06	Маркировка продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2.01	Умения: Производить

			обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки
		У 6.2 .02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
		У 6.2 .03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании
		У 6.2 .07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций

			производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
		3 6.2.01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
		3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
		3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
		3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
		3 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

		3 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
		3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

План обучения на рабочем месте содержит тематический и календарный план-график практической подготовки среднего профессионального образования и служит основой для составления и дальнейшего обучения по плану выполнения работ на предприятии.

5.3. Календарный учебный график

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

1 курс

Итого	Компоненты программы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август															
		П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2	П	Н	1	2																
ОО Д.00	Общеобразовательный цикл																	К	К																																										
ОО Д.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									1	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.02	Литература	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4									1	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.03	Математика	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	К	К	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					1	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.04	Иностранный язык	2	4	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2									К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.05	Информатика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.06	Физика																	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.07	Химия																	К	К	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	4							К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.09	История																	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	4	6	1	2							К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.10	Обществознание																	К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	1	2							К	К	К	К	К	К	К	К
ОО Д.11	География																	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	1	2							К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.12	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4										К	К	К	К	К	К	К	К				
ОО Д.13	Основы безопасности жизнедеятельности																	К	К	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	4									К	К	К	К	К	К	К	К				
ОП Б	Обязательный профессиональный блок																	К	К																															К	К	К	К	К	К	К	К				

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих.

Задачи:

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

5.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями и является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы является приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и включает сроки, место и ответственных за проведение мероприятий, а также содержание и формы деятельности, коды личностных результатов реализации программы воспитания.

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Структура рабочей программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (далее УД и ПМ) включает:

- паспорт программы, в котором указывается область применения, место УД и ПМ в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи – требования к результатам освоения УД и ПМ, количество часов на освоение программы;
- структуру и содержание, состоящих из наименования разделов и тем; содержания учебного материала, перечня лабораторных работ, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся; объема часов, уровня усвоения;
- условия реализации программы УД и ПМ: перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и их оборудование (перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п.), перечень основных учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы.
- контроль и оценка результатов освоения УД и ПМ включают результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные профессиональные компетенции), формы и методы контроля и оценки результатов обучения. Рабочие программы прилагаются к образовательной программе.

Рабочие программы являются приложением к основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

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

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	
2	Стул ученический	

3	Стол учителя	
4		
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф для хранения оборудования	
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
3		
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по основам агрономии и зоотехнии	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	Габариты: 1200x500 мм
2	Стул ученический	380*380*340-420мм
3	Стол учителя	120x60x74
4	Стул компьютерный	665x310
Дополнительное оборудование		

1	Шкаф для хранения оборудования	Ширина 1200 мм Глубина 560 мм Высота 1800 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место преподавателя	монитор, клавиатура, мышь, системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
2	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты учебно-наглядного материала по всем темам программы	
2	Комплект для индивидуальной и групповой работы по всем темам программы	
Дополнительное оборудование		
1	Учебный автомат АК-74	1220 x 230 x 95 мм
2	Противогазы	
3	Медицинская аптечка с техническими средствами обучения	1. Анальгин, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 2. Ацетилсалициловая кислота, табл. 500 мг №10 - 2 уп. 3. Гипотермический (охлаждающий) пакет - 2 шт. 4. Дротаверин (но-шпа), табл. 40 мг №10 - 1 уп. 5. Жгут кровоостанавливающий - 1 шт. 6. Бинт стерильный (5 м × 10 см или 5 м × 7 см) - 2 шт. 7. Бинт нестерильный (5 м × 10 см) - 2 шт. 8. Бинт нестерильный (5 м × 5 см) - 2 шт. 9. Салфетка атравматическая антимикробная (7 × 10 см, №1) - 2 уп. 10. Лейкопластырь бактерицидный (1,9 см x 7,2 см) - 10 уп. 11. Салфетки стерильные кровоостанавливающие (6 × 10 см №3) - 1 уп. 12. Бриллиантового зеленого раствор (1%, 10 мл) - 1 фл. 13. Лейкопластырь (1 × 250 см) - 1 уп. 14. Бинт эластичный трубчатый медицинский нестерильный №1, 3, 6 - по 1 шт. 15. Вата нестерильная, 50 г - 2 уп. 16. Сульфацила натрия раствор 20%, 1 мл №2 тубик-капельница

		или 5 мл флакон-капельница - 1 уп./1 фл. 17. Перекиси водорода раствор (3%, 40 мл) - 1 фл. 18. Линимент синтомицина (5% или 10%, 25 г) - 1 туб. 19. Нитроглицерин, капс. (0,5 мг №20 или табл. 0,5 мг №40) - 1 уп. 20. Валидол, табл. (60 мг №6 или №10) - 3 уп. 21. Устройство для проведения искусственного дыхания "РотУстройство-Рот" - 1 шт. 22. Аммиака раствор (10%, 40 мл) - 1 фл. 23. Уголь активированный, табл. 250 мг №10 - 2 уп. 24. Корвалол, 15 мл - 1 фл. 25. Ножницы - 1 шт. 26. Стаканчик для приема лекарств - 1 шт. 27. Футляр для аптечки - 1 шт.
4	Индивидуальные средства защиты	
5	Огнетушитель порошковый (учебный)	
6	Огнетушитель пенный (учебный)	
7	Огнетушитель углекислотный (учебный)	
8	Винтовки пневматические	
9	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	
	Стеллаж	
	Шкаф открытый	
	Читательский стол двухместный, многоместный	
	Компьютерный стол	
	Информационный стенд	
	Стул	
	Кресло компьютерное	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	Автоматизированное рабочее место	системный блок, монитор, клавиатура, мышь; неисключительные права по
	МФУ	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал»

№ Наименование оборудования		Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Библиотечная кафедра	размер: 2100x2100x1200м
	Стеллаж открытый	односторонний 2200x800x288
	Стойка для книг	Стеллаж изготовлен из ЛДСП 16 мм. Торцы отделаны кромкой ПВХ 0,5 и 2,0 мм.
	Читательский стол двухместный	СанПин 2.4.2.2821-10
	Компьютерный стол	СанПин 2.4.2.2821-10
	Информационный стенд	100x150
	Стул	100x150
	Кресло читательское	665x310
	Кресло компьютерное	Стандарт Престиж ткань
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место (библиотекаря, читателя)	монитор, клавиатура, мышь системный блок с видеокартой для обработки данных неисключительные права по лицензионному или сублицензионному договору на программное обеспечение
	Проектор	Стандартный проектор, Потолочное универсальное крепление
	МФУ (принтер, сканер, копир)	А4/А3, лазерное
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*С)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °С Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °С: 270 T min, °С: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	HORECA SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255x455x305

		Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580x420x380 T min, C: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроремкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
11	Льдогенератор;	Врема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530x500x400. Габариты, мм: 1200x600x870. Каркас: оцинкованная сталь.
15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДxШxВ): 400x250x460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч

		количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	eckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220 Мощность, кВт:0,3 Количество стаканов, шт:1 Объем одного стакана, л:0,7 Количество скоростей:2 Материал корпуса:Нерж. сталь Материал стакана:Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножки-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар

		тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305x280x190 мм, масса 14 кг, Grill Master
24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм ³ Температура от -20 до +60 °С Габаритные размеры 144x47x17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60 .Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек,

		выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40х40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400х400х300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Офисный стол	
	Стул	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*С)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WL Bake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм, пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм). Италия
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроёмкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
9	Льдогенератор	Врема IMF 58А подача воды – авторежим,

		проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	<p>Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425x285x262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpoint.ru, копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]</p>
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.
13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	<p>цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20</p>
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400x250x460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	<p>материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л</p>

17	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножки-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625x450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфракрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °C (-58 ~ 1022 °F)

		<p>Повторяемость: 1% показаний или 1 °С Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °С (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °С (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1</p>
23	Термометр со щупом	<p>Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °С: 300</p>
24	Овоскоп	<p>Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг</p>
25	Машина для вакуумной упаковки	<p>Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м³/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна- производитель Италия</p>
26	Производственный стол с моечной ванной	<p>Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.</p>
27	Производственный стол с деревянным покрытием	<p>Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.</p>
28	Производственный стол с	<p>Стол производственный кондитерский открытый,</p>

	мраморным покрытием (охлаждаемый)	серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400x400x300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40x40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении

6.1.2.5. Оснащение 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 цитрусовых, универсальная)
 Пресс для пиццы
 Лампа для карамели
 Аппарат для темперирования шоколада
 Сифон
 Газовая горелка (для карамелизации)
 Термометр инфракрасный
 Термометр со щупом
 Овоскоп
 Машина для вакуумной упаковки
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях оказывающих услуги населению в области

общественного питания по профилю 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 профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания по профилю, 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, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*С)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Пароконвектомат	Модель UNOX XEVC-0511-E1R Подключение 220 В, 380 В Количество уровней 5 Расстояние между уровнями 67 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Размер гастроемкости уж./внутр.) 530x325 / 500x300 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 260 °С Мощность 7 кВт Ширина 750 мм Глубина 773 мм Высота 675 мм
3	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °С: 270 T min, °С: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
4	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см

5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм. США
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Фритюрница	НОРЕСА SELECT Объем ванны 4 л. Страна производитель Китай. Размер 255x455x305 Напряжение питания 220. Иаксимальная мощность 2000 Вт
8	Электрогриль (жарочная поверхность);	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 2,2 Количество зон нагрева: 1 Тип: с подвижной решеткой Габаритные размеры, мм: 580x420x380 T min, C: 50
9	Шкаф холодильный;	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
10	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроёмкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
11	Льдогенератор;	Врема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
12	Тестораскаточная машина;	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
13	Планетарный миксер;	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 °С до 300 °С.

14	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	Ванна моечная односекционная с рабочей поверхностью сварная КОБОР ВМСР/1-120/60. Внутренний размер емкости, мм: 530x500x400. Габариты, мм: 1200x600x870. Каркас: оцинкованная сталь.
15	Мясорубка;	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДxШxВ): 400x250x460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Овощерезка или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 515*292*575 мм Напряжение: 380 В Производительность: 350 кг/ч количество видов протирки: нет количество видов нарезки: 8
17	Слайсер	eckers es 300 model dom. Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 250 мм Толщина нарезки от 0 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.14 кВт Материал корпуса анодированный алюминий, полированный алюминий Материал ножа хромированная сталь Ширина 480 мм Глубина 363 мм Высота 375 мм Вес (без упаковки) 14 кг Вес (с упаковкой) 16 кг Страна-производитель Италия
18	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный	Габаритные размеры (Д/Ш/В): 495*320*400 мм Объем: 6 л Напряжение: 220 В Вес нетто: 19 Производитель: GRC (Китай)
19	Миксер для коктейлей;	GASTRORAG HBL-015 Питание В: 220 Мощность, кВт:0,3 Количество стаканов, шт:1 Объем одного стакана, л:0,7 Количество скоростей:2 Материал корпуса:Нерж. сталь Материал стакана:Нерж. Сталь
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция

		реверса есть Щеточка для очистки есть Ножки-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
21	Машина для вакуумной упаковки;	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м ³ /ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-производитель Италия
22	Кофемашина	тип используемого кофе: зерновой давление помпы: 15 бар тип напитка: американо, капучино, латте макиато, ристретто, эспрессо приготовление капучино: автоматическое количество степеней помола: 5
23	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Аппарат для приготовления кофе на песке, регулировка температуры 50-320°C, время приготовления 5-10мин., до 7 турок (500 мл), турка и кварцевый песок в комплект не входят 2кВт, 220В, размеры 305x280x190 мм, масса 14 кг, Grill Master
24	Кофемолка	Производитель: Eureka Страна происхождения: Италия Технические характеристики Напряжение (В):220 Мощность (Вт):0,31 Материал корпуса:Окрашенный алюминий Производительность, (кг/ч):от 4.32 до 8.28 Скорость, (об/мин):1350 Способ установки: настольная Габаритные размеры и масса Ширина, (мм): 200 Глубина, (мм):180Высота, (мм):350 Масса нетто, (кг): 5,6
25	Газовая горелка (для карамелизации)	-
26	Набор инструментов для карвинга	-
27	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
28	Нитраттестер	Концентрация нитратов 20 - 5000 мг/дм ³ Температура от -20 до +60 °С

		Габаритные размеры 144x47x17 Масса 66 гр. Страна-производитель Россия
29	Машина посудомоечная	Мощность ТЭНов бойлера, кВт: 4,5. Емкость бойлера, л: 5,5. Давление подаваемой воды, кПа: 200-400. Температура подаваемой воды, С: 50...60 .Расход воды на ополаскивание, л: 3,5.Уровень шума, дБ(А): 67 Мощность насоса, кВт: 0,4. Стандартный цикл, сек: 120. Емкость моечной ванны, л: 28. Мощность ТЭНа в ванной, кВт: 2.
30	Стол производственный с моечной ванной;	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
31	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40x40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении
32	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400x400x300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Офисный стол	
	Стул	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		

Дополнительное оборудование		

Наименование рабочего места, участка «**Кондитерский цех организации питания**»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное и вспомогательное технологическое оборудование		
1	Весы настольные электронные	CAS AD-5 (05). Диапазон рабочих температур (*С)-10...+40 Дискретность (г)1 Длина платформы (мм)335 ИнтерфейсRS-232C Количество символов 5Материал корпуса Пластик Материал платформы Нержавеющая сталь Наибольший предел взвешивания (кг)5 Наименьший предел взвешивания (кг)0,02 Тип питания от сети Ширина платформы (мм)210 Длина (мм)352 Ширина (мм)325 Высота (мм)105
2	Конвекционная печь или жарочный шкаф	Питание: 220 Тип управления: механическое Мощность, кВт: 4,8 Количество камер: 1 Количество уровней в камере: 4 Противень: 530x470 T max, °C: 270 T min, °C: 20 Габаритные размеры, мм: 840x900x1080 Производство: Россия
3	Микроволновая печь	Samsung ME81KRW-1, объем 23 л, мощность 800 Вт, Размеры (ШxВxГ) 48.9x27.5x36.4 см
4	Подовая печь (для пиццы)	Печь подовая WLBake (Zucchelli Forni), 1 каменный под под 820*620*20 мм под 2 листа 400*600 мм, пароувлажнение, мощность пода 5.9 кВт, габаритные размеры 1.2*1.27*0.57. В комплекте с регулируемой по высоте подставкой (столешница 1300*1000 мм, высота 820/1150 мм)
5	Расстоечный шкаф	Шкаф расстоечный Nu-Vu P-8, 8 уровней под лист 457*660 мм, есть вентилятор для равномерного

		распределения тепла и влажности, корпус из нерж. стали, мощность 1.8 кВт, габаритные размеры 616*880*1010 мм.
6	Плита индукционная	Плита индукционная ТЕХНО-ТТ ИПП-410134 четырехконфорочная плоская. Габаритные размеры: 800x760x400 мм. Мощность: 14 кВт. Напряжение: 380 В Производство: Россия
7	Шкаф холодильный	KitchenAid ARTISAN 4.8 л, белый, 5KSM175PSEAC Напряжение 220/240В, мощность 300 кВт.
8	Шкаф шоковой заморозки	АВАТ ШОК-10-1/1 Данная модель имеет полезный внутренний объем 0,33 кубометра, рассчитана на использование в ней 10 гастроёмкостей GN 1/1 - 40 или противней 600x400.
9	Льдогенератор	Врема IMF 58А подача воды – авторежим, проточное водоснабжение, рекомендовано использование устройства для смягчения воды (водоумягчитель); электромеханический переключатель вкл/выкл; водный резервуар с системой безопасности опрокидывания; интегрированный бункер для льда – 20 кг; производительность до 50 кг/сутки, потребление воды – 3,3 л/кг (воздушный тип охлаждения); вес льда – 20 г, высота – 45 мм.
10	Фризер	Модель: VA-ICM2099 Производитель: Viatto Страна: Китай Тип: Настольный Объем: 2 л Потребляемая мощность: 0.18 кВт Напряжение: 220 В Габариты: 425x285x262 мм Вес нетто: 11.7 кг Вес брутто: 12.8 кг [материал взят с сайта chefpoint.ru , копирование без ссылки на первоисточник строго запрещено]
11	Тестораскаточная машина	Тестораскаточная машина Delogo настольная, рабочая поверхность 490*500мм, ширина раскатки 500мм, мощность 0.38 кВт, габаритные размеры 1002*910*500мм, Италия.
12	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	GN 1/1 530x325x65 мм. Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 °С до 300 °С.

13	Тестомесильная машина (настольная)	Тестомес Dito Group, 2 скорости, вилочный наклонный месильный орган, подкатная дежа на 300 л, мощность 5.15 кВт, Франция. В комплекте 4 дежи.
14	Миксер (погружной)	цвет товара: черный максимальная мощность: 1000 Вт материал корпуса: металл материал погружной части: металл количество скоростей: 20
15	Мясорубка	12/S TR12SX23050M. Производительность : 160 кг/ч; Мощность: 0,75 кВт; Напряжение: 220 В; Габариты (ДхШхВ): 400х250х460 мм; Тип измельчения: 1 решетка + 1 нож; Вес: 21 кг
16	Куттер или процессор кухонный	материал корпуса: нерж. сталь мощность: 0.55 кВт установка: настольная максимальная скорость вращения: 1400 об/мин объем загрузочного отсека: 5 л
17	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	REDMOND RJ-980S Тип шнековая Номинальная мощность 200 Вт Максимальная мощность 400 Вт Напряжение 220-240 В, 50 Гц Защита от поражения электротоком класс I Тип двигателя постоянного тока Материал корпуса пластик Материал сетчатого фильтра нержавеющая сталь Скорость вращения шнека 55 об/мин Уровень шума 64 дБ Размер загрузочного отверстия 35 × 45 мм Объем чаши сепаратора 0,3 л Объем стакана для жмыха 0,6 л Объем стакана для сока 0,6 л Защита от перегрева есть Защита от перегрузки есть Защита от включения при неправильной сборке есть Функция реверса есть Щеточка для очистки есть Ножки-присоски есть Длина электрошнура 1,2 м Габаритные размеры 155 × 145 × 390 мм
18	Пресс для пиццы	Производитель — Гриль Мастер (Смоленск, Россия) Длина, мм 1444 Ширина, мм 600 Высота, мм 900 Вес, кг 65 Напряжение, В 220 В
19	Лампа для карамели	Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01 используется для работы с карамелью. Особенности 2-уровневая регулировка мощности Регулировка корпуса по высоте и наклону. Ручка для регулировки наклона лампы находится над лампой. Электрический кабель входит в комплект. Силовой кабель проходит внутри стойки 2 стопорные ручки. Изделие выполнено из лакированного металла и матовой стали. Защитный экран и коврик для

		карамели приобретаются отдельно. Наклон до 40°. Прочная устойчивая металлическая основа Характеристики Рамер рабочей поверхности: 625x450 мм Мощность: 0,6 / 1,2 кВт
20	Аппарат для темперирования шоколада	Наименование: машина для плавки и темперирования шоколада Модель: HD-3545 Емкость: 8 кг Напряжение: 220 В/50 Гц Мощность: 2000 Вт Вес упаковки: 50 кг Размер упаковки: 50*60*60 см
21	Газовая горелка (для карамелизации)	-
22	Термометр инфрокрасный	Модель: GM550 Диапазон измерения температуры: -50 ~ 550 °С (-58 ~ 1022 °F) Повторяемость: 1% показаний или 1 °С Время отклика: 500 мс 95% Длина волны отклика: 8-14 мкм Излучение: 0,10 ~ 1,00 регулируемая (0,95 предустановка) Рабочая температура окружающей среды: 0 ~ 40 °С (32 ~ 104 °F) Относительная температура: 10-95% RH TBIR Температура хранения: 20 ~ 60 °С (-4 ~ 140 °F) Батарея: 2*1,5 V AAA Батарея (Этот продукт не включает в себя какие Батарея) Материал: АБС-пластик Размер продукта: 15*9,5*4 см Соотношение расстояния объекта: 12:1
23	Термометр со щупом	Термощуп кулинарный Назначение термометра: для еды Длина щупа, см: 14.7 Макс. температура, °С: 300
24	Овоскоп	Кол-во яиц, одновременно просматриваемых в овоскопе, шт. - 10 Габаритные размеры, мм: - диаметр - 207 мм - высота - 126 мм - масса - 1,5 кг
25	Машина для вакуумной упаковки	Vortmax VM412. Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 410 мм Производительность насоса 12 м3/ч Газонаполнение Размеры камеры 435x435x180 мм Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 510 мм Глубина 585 мм Высота 435 мм Вес (без упаковки) 46 кг Страна-

		производитель Италия
26	Производственный стол с моечной ванной	Стол производственный СП 1800/600 Столешница стола изготовлена из нержавеющей стали. Она укреплена с внутренней стороны листом ламинированной древесно-стружечной плиты (ДСП). Каркас столов состоит из стоек, выполненных из нержавеющей трубы диаметром 40мм. С бортом.
27	Производственный стол с деревянным покрытием	Высота, мм — 850 Ширина, мм — 600 Глубина, мм — 1000 Количество полок — 1 Страна — Россия, столешница из дерева, являющаяся идеальной поверхностью для работы с тестом. Используются для работы с сухими продуктами, не допускается попадание влаги.
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Стол производственный кондитерский открытый, серии Special, с бортом высотой 40мм, гранитной столешницей толщиной 20мм, обвязкой с 3-х сторон, фартуком с 3-х сторон, сварным каркасом из профильной трубы, 6 ножками, изготовлен из нержавеющей стали AISI 430. Ножки регулируются по высоте. Отступ задних ног - 80мм
29	Моечная ванна (трехсекционная)	Тип: Цельнотянутая Борт: Да Размер мойки, мм: 400x400x300 Полка: Обвязка Материал каркаса: Нерж. сталь AISI 430 Тип каркаса: Профильная труба
30	Стеллаж передвижной	Стеллаж кухонный разборный КОБОР СКТР-70/30 - выполнен из нержавеющей стали. Содержит 4 полки, расположенные каскадным образом. Разработанная на предприятии система крепления полок, обеспечивает жёсткость конструкции стеллажа. Каркас стеллажа состоит из ножек, выполненных из нержавеющей квадратной трубы 40x40 мм. Ножки стеллажа снабжены регуляторами высоты, позволяющими устранять возможные неровности пола. Опоры регуляторов высоты не подвержены коррозии. Стеллаж имеет разборную конструкцию, что является несомненным плюсом при транспортировке, монтаже и хранении

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

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

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Microsoft Windows Pro 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	15
2	Офисный пакет Microsoft Office 2019		15
3	Офисный пакет OpenOffice		15
4	Архиватор 7-Zip		15
5	Антивирус Kaspersky		15
6	Яндекс.Браузер		15

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практикоориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих 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.

6.3.2. 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.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, 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.

6.3.4. 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.

6.3.5. 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.

6.3.6. 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).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, 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 прочее) и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, 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 прочее), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех 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 прочее), в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного

обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар, кондитер.

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

7.4. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 5.

7.5. Примерный цифровой паспорт компетенций выпускника приведен в приложении