



**Министерство просвещения Российской Федерации**

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

**Квалификация (и) выпускника**  
повар ↔ кондитер

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 15 от 31.08.2023 г.

**Утверждено Приказом**  
ГПОУ ТО «Донской политехнический  
колледж»

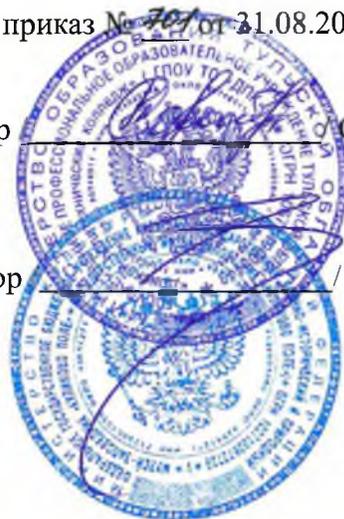
приказ № 707 от 31.08.2023 г.

Директор \_\_\_\_\_ / Советова Т.А.

**Согласовано с предприятием-работодателем**  
ФГБУК «Государственный военно-  
исторический и природный музей-заповедник  
«Куликово поле» (Государственный музей-  
заповедник «Куликово поле»)

Директор \_\_\_\_\_ / Гриценко В.П.

2023 год



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

**Организация – разработчик:** государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Представленная основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее ОПОП-П) соответствует требованиям, предъявляемым к разработке основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

ОПОП-П реализуется на базе основного общего образования.

Форма обучения – очная. Квалификация: **повар, кондитер**.

Срок освоения ОПОП-П не противоречит действующему федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и составляет 3 года 10 мес., что необходимо для полноценного освоения всех общих и профессиональных компетенций.

ОПОП-П содержит дополнительный профессиональный блок и цифровой модуль.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, целями и задачами реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочие программы и оценочные средства представлены в полном объеме, направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

## Эксперты от работодателей:

Директор ФГБУК  
«Государственный военно-  
исторический и природный  
музей-заповедник «Куликово  
поле» (Государственный музей-  
заповедник «Куликово поле»)

(должность)



(подпись)

Гриценко  
Владимир Петрович

(ФИО)

Директор МБУК «Историко-  
мемориальный музейный  
комплекс «Бобрики»

(должность)



(подпись)

Каширина  
Ольга Алексеевна

(ФИО)

Управляющий организацией  
общественного питания ООО  
«Хуамин Солюкс Сервис Групп»

(должность)



(подпись)

Николаева  
Алена Дмитриевна

(ФИО)

Директор ООО «Тула Гоу»  
Центр приема гостей Тульской  
области

(должность)



(подпись)

Ральянов  
Леонид Александрович

(ФИО)

Директор ООО «Командор»

(должность)



(подпись)

Дяченко  
Екатерина Алексеевна

(ФИО)

Директор ООО «ДОНСКИЕ  
ТЕРМЫ»

(должность)



(подпись)

Дяченко  
Николай Дмитриевич

(ФИО)

Руководитель  
ООО «МД ГРУПП»

(должность)



(подпись)

Гречко  
Ольга Сергеевна

(ФИО)

Генеральный директор  
ООО «Компания Бревис»

(должность)



(подпись)

Суслин  
Антон Александрович

(ФИО)

Директор ИП Дяченко Н.Д.

(должность)



(подпись)

Дяченко  
Николай Дмитриевич

(ФИО)

# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	.....
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....</b>	.....
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	.....
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>	.....
4.1. Общие компетенции.....	.....
4.2. Профессиональные компетенции .....	.....
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	.....
5.1. Учебный план .....	.....
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	.....
5.3. Календарный учебный график .....	.....
5.4. Рабочая программа воспитания.....	.....
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....	.....
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы .....	.....
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	.....
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся .....	.....
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	.....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	.....
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	.....
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника</b>	
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания</b>	
<b>Приложение 5. Содержание ГИА</b>	
<b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)</b>	

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая ОПОП-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 Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-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.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 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 об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь;

– Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **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» в соответствии с п. 1.12 ФГОС СПО 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.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности<sup>1</sup>

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
<b>ООО «Командор»</b> <b>ИП Дяченко</b> <b>ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»</b>	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем ( <i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i> )	
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар-кондитер – 3 года 10 месяцев.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее - ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

<sup>1</sup> Перечень направленностей в ПОП-П указывается (при наличии) в полном объеме (все возможные сочетания, предусмотренные примерным учебным планом), а образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**4.1. Общие компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции<sup>2</sup></b>	<b>Знания, умения<sup>3</sup></b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

<sup>2</sup> Компетенции формулируются как в п.3.2 ФГОС СПО.

<sup>3</sup> Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности). При этом присваивают соответствующие коды, соблюдая последовательную нумерацию.

	информации, для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<p><b>Умения:</b></p> <p>описывать значимость своей <i>профессии</i></p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p>

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		<b>Знания:</b>
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные	<b>Умения:</b>
		оформлять результаты поиска, применять

	технологии профессиональной деятельности.	<p>в средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b></p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p>

		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции <sup>4</sup>	Показатели освоения компетенции <sup>5</sup>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места
		подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<b>Умения:</b>
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;		

<sup>4</sup> Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС СПО

<sup>5</sup> Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются с учетом требований ПС и выбранной специфики.

		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p>
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную,</p>

		механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке,

		<p>хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные</p>

		способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать

		им помощь в выборе
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

	<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить и к приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филигировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных</p>
--	---	---

		<p>полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p>
		<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p>

		ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<b>Умения:</b>
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей

		технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p>
		<p>обжаривать кости мелкого скота;</p>
		<p>подпекать овощи; замачивать сушеные грибы;</p>
		<p>доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p>
		<p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>
		<p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p>
		<p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p>
		<p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила выбора основных продуктов и</p>

		дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;

		<p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в</p>

		определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p>
		<p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p>
		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос,</p>

		<p>транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты:</p>

		<p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p>
		<p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
		<p>доводить соусы до вкуса;</p>
		<p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу</p>
		<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход соусов</p>

		при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение

		<p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с</p>

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

		соку
		жарить на решетке гриля и плоской поверхности
		фаршировать, тушить, запекать
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> </ul>
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и

		гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании
		– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,

		макаронных изделий
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных

		свойств овощей и грибов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их

		сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

		<p>правила, техника общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p>	
	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	
	<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
	<p><b>Умения:</b></p>	
	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	
	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>	
	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>	
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	
<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих</p>		

		блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом
		формовать изделия из творога
		жарить, варить на пару, запекать изделия из творога
		жарить на плоской поверхности
		жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные

		способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами
		подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
		жарить в большом количестве жира
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировани
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		– правила выбора основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, мук
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и

		<p>подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного</p>

		сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		готовить на пару
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски

		рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		бланшировать и - отваривать мясо крабов
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании

		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования,

		<p>варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила разогревания</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
		<p>правила, техника общения</p>

	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>с потребителями</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
--	--	--

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p>
		<p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p>
		<p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p>
		<p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p>
		<p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности</p>
		<p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p>
		<p>жарить пластованные тушки птицы под прессом</p>
		<p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле</p>
		<p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими</p>

		кусками гарниром и без
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
		бланшировать, отваривать мясные продукты
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,

		закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1.	<b>Навыки:</b>
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<b>Умения:</b>
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
выбирать и применять моющие и дезинфицирующие		

		средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,

		<p>безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p>
		<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>
		<p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	<b>Навыки:</b>
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их

	соусов, заправок разнообразного ассортимента.	порционирования на раздаче
		<b>Умения:</b>
		– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
		тереть хрен на терке и заливать кипятком
		растирать горчичный порошок с пряным отваром
	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез	
	пассеровать овощи, томатные продукты для	

		маринада овощного
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки
		корректировать готовые оттенки и вкус холодных соусов
		производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса
		определять степень готовности соусов
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации

		<p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>правила</p> <p>температура подачи соусов</p> <p>хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты</p>

		для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		прослаивать компоненты салата
		смешивать различные ингредиенты салатов
		заправлять салаты заправками
		доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при

		порционировании
		выдерживать температуру подачи салатов
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их

		<p>сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при</p>

		отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b>
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы

		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца
		фаршировать шляпки грибов
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
		вырезать украшения из овощей, грибов
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к

		безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ,

	используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.5.	<b>Навыки:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
		замачивать желатин, готовить рыбное желе
		украшать и заливать рыбные продукты порциями
		вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований

		по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

		<p>региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,</p>

		домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости</li> </ul>
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуску из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		<b>Знания:</b>
		– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

	инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	органолептические способы определения готовности
	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<b>Умения:</b>
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности,

		пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		последовательность выполнения технологических

		операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих

		<p>сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>	

		<p>холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</p>
--	--	---

		десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного

		ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с

		<p>потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> </ul>
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		использовать и выпекать различные виды готового теста
		доводить до вкуса
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование,

		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>
		<p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила выбора основных</p>

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>органолептические способы определения готовности</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
		<p>методы сервировки и</p>

		<p>подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>

		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> </ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать</p>
--	--	---

		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика

		региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас

	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>на иностранном языке</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в</li> </ul>
--	---	--

		<p>наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> </ul>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать</p>
		<p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>
		<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих напитков</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать</p>

		им помощь в выборе горячих напитков
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и

		<p>подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p>

		<p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p>
		<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p>
		<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>
		<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p>
		<p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков</p>
		<p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p>
		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		изделий
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<p>приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,</li> </ul>

		<p>термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> </ul>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного</p>

		<p>производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>органолептические способы определения готовности</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости</p>

		<p>продуктов</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ</p> <p>использовать региональные продукты</p>

		<p>для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>
--	--	--

		продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной

	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
	базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.4.	<b>Навыки:</b>

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий</li> </ul>
		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>

		<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>

		<p>взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы,</li> </ul>

		<p>отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>
		<p>рассчитывать стоимость</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>

		ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности

		хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						по учебным дисциплинам, МДК			Практика		Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 21 нед.
						всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>2170</b>	<b>8</b>	<b>2126</b>	<b>924</b>	<b>1202</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>376</b>	<b>528</b>	<b>366</b>	<b>406</b>	<b>168</b>	<b>208</b>	<b>82</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172		172	82	90	-	-			34	40	16	16	38	28	0	0
ОД.03	История	4	-	170		170	112	58	-	-			34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170	90	80	-	-			34	38	46	52	0	0	0	0
ОД.05	География	4	-	72		72	44	28	-	-			0	0	0	72	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0
ОД.07	Математика	-	6	240		232	88	144	-	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0
ОД.08	Информатика	3	-	108		108	28	80	-	-			36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218	14	204	-	-			44	48	24	24	30	48	0	0

ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	42	30	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	4	-	180		180	146	34	-	-			46	76	40	18	0	0	0	0
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144	60	84	-	-	8	2	40	46	34	24	0	0	0	0
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130	76	54	-	-			0	48	40	42	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36	18	18	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0
ДУД.01	Экология	7		72		72	42	30					0	0	0	0	0	36	36	0
ДУД.02	Право	7		46		46	20	26					0	0	0	0	0	0	46	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>906</b>	<b>124</b>	<b>762</b>	<b>305</b>	<b>457</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>126</b>	<b>152</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>34</b>	<b>132</b>	<b>158</b>	<b>196</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82	58	24	-	-			42	54	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86	54	32	-	-			46	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	-	106	20	86	46	40	-	-			0	42	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	16	48	36	12	-	-			0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42	18	24	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	28	24
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-			38	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	110	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-			0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-			0	0	0	0	0	0	20	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-			0	0	0	24	34	50	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-			0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-			0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-			0	0	0	0	0	0	48	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>275 6</b>	<b>112</b>	<b>2484</b>	<b>308</b>	<b>412</b>	<b>720</b>	<b>104 4</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>110</b>	<b>148</b>	<b>182</b>	<b>398</b>	<b>374</b>	<b>488</b>	<b>336</b>	<b>560</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>275 6</b>	<b>112</b>	<b>2484</b>	<b>308</b>	<b>412</b>	<b>720</b>	<b>104 4</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>110</b>	<b>148</b>	<b>182</b>	<b>398</b>	<b>374</b>	<b>488</b>	<b>336</b>	<b>560</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>294</b>	<b>18</b>	<b>240</b>	<b>42</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>110</b>	<b>148</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32	14	18	-	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	86	12	64	28	36	-	-	8	2	36	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-	-	-	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72	-	-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2	26							16	10								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562	70	96	180	216	24	2	0	0	182	398	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-	-	-	0	0	36	0	0	0	0	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	158	12	136	56	80	-	-	8	2	0	0	74	74	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-	-	-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216	-	-	-	216	-	-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							16	0								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310	54	76	72	108	24	2	0	0	0	0	332	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28	12	16	-	-	-	-	0	0	0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102	42	60	-	-	8	2	0	0	0	0	118	0	0	0

УП.03	Учебная практика	5	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108	-	-	-	108	-	0	0	0	0	108	0	0	0	
	Экзамен (квалификационный)		5	16	-		-	-	-	-	16	0								
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	2	2	408	18	354	52	50	108	144	24	12	0	0	0	0	0	36	336	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	36	6	30	14	16	-	-	-	0	0	0	0	0	36	0	0	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	94	12	72	38	34	-	-	8	2	0	0	0	0	0	84	0	
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	0	0	108	0	
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	-	144	-	-	-	144	-	0	0	0	0	0	0	144	0	
	Экзамен (квалификационный)		7	26							16	10								



ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	3	1	576	20	540	22	50	144	324	16	0	0	0	0	0	0	0	0	560
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36	12	24	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	46
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8	-	46	10	36	10	26	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	46
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144	-	-	144	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.06	Производственная практика	-	-	324	-	324	-	-	-	324	-	0	0	0	0	0	0	0	0	324
	Экзамен (квалификационный)		8	16						16	0									
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																2 нед.
<b>Объем образовательной программы (всего):</b>		<b>37</b>	<b>17</b>	<b>5904</b>	<b>244</b>	<b>5372</b>	<b>1537</b>	<b>2071</b>	<b>720</b>	<b>1044</b>	<b>174</b>	<b>42</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>Кол-во учебных часов в неделю</b>													<b>36</b>							
												576	684	540	468	360	468	288	252	

<b>Государственная итоговая аттестация:</b> в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)	МДК, час.								
	Промежуточная аттестация, час.	0	24	0	32	32	30	24	32
	Консультации	0	12	0	4	4	6	12	4
	Учебная практика, час.	36	36	72	108	72	144	108	144
	Производственная практика, час.	0	72	0	216	108	180	144	324
	Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4	2	3
	Зачеты*, ед.	2	5	4	6	4	6	5	5

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

\*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

#### 5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	576	Вид деятельности по запросу работодателя.
<b>Итого</b>		<b>576</b>	<b>В соответствии с ФГОС СПО</b>

#### 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>6</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				

<sup>6</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5

1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2		
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	4		
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5		
4	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	7		
5	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	05	Приготовление, оформление и подготовка к	180	6		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
6	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	7,2	8		руководитель предприятия ответственный за ТБ и ПБ на предприятии
7.	Приготовление кулинарных и кондитерских изделий региональной кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
8.	Приготовление блюд итальянской и французской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
9.	Приготовление блюд немецкой и английской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
10.	Приготовление блюд южно-американской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

			кухни народов мира				
11	Приготовление блюд среднеазиатской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

### 5.3. Календарный учебный график<sup>7</sup>

#### 5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)<sup>8</sup>

КУРС	УЧЕБНЫЕ НЕДЕЛИ																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																	0																						0													
II																0	0																				0	0	0													
III							0	0			0	0																								С	0	0	0	0												
IV							0	0	0																																											

<sup>7</sup> Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>8</sup> Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	17	7	13	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>107</b>	<b>20</b>	<b>29</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**Обозначения:**



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика

## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств *квалифицированных рабочих, служащих*, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

6.1.1. Специальные помещения представляют 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:**

Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ.

**Спортивный комплекс****Залы:**

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.9 Повар, кондитер*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

## 6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»<sup>9</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>10</sup>	Техническое описание <sup>11</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол преподавателя	1
2	Стул преподавателя	1
3	Стол компьютерный	10
4	Стул крутящийся	20
5	Шторы-жалюзи	3
6	Шкаф для книг	1
7	Шкаф закрытый	1
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер USN Computer	1
2	Принтерлазерный hp LaserJet 1010	1
3	Проектор BENQ	1

<sup>9</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>10</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>11</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

4	Экран SMART	1
---	-------------	---

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»<sup>12</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>13</sup>	Техническое описание <sup>14</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»	2
6	Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф»	1
7	Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»	2
8	Сканер штрихкода	1
9	Контрольно-кассовая машина «МеркурийMS-К»	1
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Проектор	1
2	Интерактивная доска SMART	1
3	Монитор SAMSUNG	1
4	Системный блок	1
5	Проектор	1
6	Интерактивная доска SMART	1

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»<sup>15</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>16</sup>	Техническое описание <sup>17</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы ученические	10
2	Стулья ученические	25
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Доска	1
6	Стол универсальный (круглый)	1
7	Стул бармена	3
8	Телевизор «Сокол»	1

<sup>12</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>13</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>14</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>15</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>16</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>17</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

9	Холодильник «Саратов 1614 М»	1
10	Блендер	1
11	Блендер «Scarlett»	1
12	Блендер «LD»	1
13	Пылесос	1
14	Барная стойка	1
15	Стенка	1
16	Шкаф книжный	1

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»<sup>18</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>19</sup>	Техническое описание <sup>20</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр.	1
	Доска разделочная	5
	Миска пластиковая	9
	лопатка деревянная	10
	кастрюля 3л	3
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Benq- проектор	1
2	Samsung-монитор	1
3	Sven-колонки	1
4	Dialog-клавиатура, компьютерная мышь	1
5	USN computers-системный блок	1
6	Инфракрасный динамик усилитель в комплекте	1
7	Интерактивная доска	SMARTBOARD SBM 680 в комплекте
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия<sup>21</sup></b>		
<b>Основное оборудование</b>		

<sup>18</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>19</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>20</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>21</sup> Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

1	<p>Муляжи:</p> <p>котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной.</p> <p>Плакаты:</p> <p>обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей.</p>	полимеры
2	<p>Муляжи:</p> <p>вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром.</p> <p>Плакаты:</p> <p>котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет картофельных</p>	полимеры
3	<p>Плакаты:</p> <p>Приготовление супов и соусов, окрошки овощные, суп-пюре из картофеля, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, борщ с картофелем и капустой, классификация соусов, приготовление соуса красного основного, классификация супов.</p>	полимеры
4	<p>Муляжи:</p> <p>рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, по-московски, с макаронами, солянка рыбная, рыба в тесте, рыба фри, рыба восьмеркой.</p> <p>Плакаты:</p> <p>нарезка полуфабрикатов из рыбы, обработка осетровых, фарширование щуки, обработка рыбы средних размеров на кругляши, обработка крупной рыбы, полуфабрикаты из рыбы, блюда из рыбной котлетной массы, горячие блюда из рыбы.</p>	полимеры
5	<p>Муляжи:</p> <p>мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык,</p> <p>Плакаты:</p> <p>полуфабрикаты из котлетной массы, натурально-рубленной, птицы, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, обвалка говяжьей, свиной, бараньей тушь, блюда из</p>	полимеры

	субпродуктов, птицы, натурально-рубленной массы, мясной котлетной массы.	
6	Муляжи: сельдь, натуральная, сельдь рубленая. Плакаты: банкетные блюда из мяса, холодные блюда и закуски из мяса, закуски из овощей, яиц и грибов, варианты оформления холодных блюд и закусок, классификация и виды бутербродов, старинные русские блюда, оформление банкетных блюд, банкетные блюда из рыбы и морепродуктов, салаты из сырых овощей, холодные блюда и закуски из субпродуктов, салаты и винегреты из вареных овощей.	полимеры
7	Муляжи: желе Плакаты: желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки	полимеры

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»<sup>22</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>23</sup>	Техническое описание <sup>24</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Стол компьютерный	1
6	Стул крутящийся	1
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»<sup>25</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>26</sup>	Техническое описание <sup>27</sup>
---	---	------------------------------------

<sup>22</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>23</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>24</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>25</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Шкаф книжный	1
2	Вытяжной шкаф	1
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	1
4	Рабочий стол преподавателя	1
5	Доска	1
6	Учебные столы для студентов	15
7	Стулья для студентов	30
8	Стул-кресло для преподавателя	1
9	Стул мягкий	1
10	Микроскоп школьный ШМ-1	1
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Монитор	BENQ GL 951
2	Компьютер с колонками	IN WIN
3	Проектор	NEC M230X
4	Экран для проектора	SCREEN MEDIA

Кабинет «Иностранного языка»<sup>28</sup>.

№	Наименование оборудования <sup>29</sup>	Техническое описание <sup>30</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол�ы ученические	8
2	Стулья ученические	16
3	Стол письменный	2
4	Стул преподавателя	2
5	Стол компьютерный	2
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Персональный компьютер USN Cjmputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

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

<sup>26</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>27</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>28</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

<sup>29</sup> Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>30</sup> Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Актальный зал» (*Читальный зал, библиотека, актовый зал*)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Стулья	Стулья
2	Жалюзи	Жалюзи
3	Пианино	Пианино
4	Музыкальный центр	Музыкальный центр
5	Колонки	Колонки
6	Цветы в вазах	Цветы в вазах
7	Ковровая дорожка	Ковровая дорожка
8	Огнетушитель	Огнетушитель
9	Стулья	Стулья

*Перечисляется основное и дополнительное оборудование и его количества*

*Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).*

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»<sup>31</sup>.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Столы ученические	6
2	Стулья ученические	12
3	Шкафы витрины	3
4	Стол письменный	1
5	Стул преподавателя	1
7	Производственные столы	5
8	Стеллажи	5
<b>Дополнительное оборудование</b>		
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Электронные весы -2	M-ER 322
2	Миксер электрический -2	Braun
3	Взбивальная машина настольная	Vitek 900w
4	Взбивальная машина	B 20 - F
5	Тестомесильная машина	HL -20
6	Конвекционная печь	ПКУ – 650
7	Холодильник	«Атлант»
8	Электрическая плита	ПЭ-0,48М
9	Электровафельница	ENERGY
10	Электрофритюрница	DELTA
11	Электромясорубка	АТЛАНТА

<sup>31</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

12	Индукционные плиты	
13	Пароконвектомат	ЕКФ 611
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Монитор BEPG	Монитор BEPG
2	Системный блок	Системный блок
3	Проектор	Проектор
4	Экран	Экран
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Подставка для оформления тортов	1
2	Формы для теста	2
3	Формы для выпечки	1
4	Набор форм для печенья	1
5	Набор для изготовления цветов из мастики	1
6	Набор кондитерских мешков	1
7	Набор кондитерских насадок	1
8	Нож палетка для нанесения крема	1
9	Силиконовая скалка для теста	1
10	Набор посуды	1
11	Приборы столовые	1
12	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	3
13	Сковорода	6
14	Венчики для взбивания	3
15	Миски из нержавеющей стали	5
16	Набор сит для просеивания	2
17	Доска профессиональная белая	1
18	Гастроёмкости	металлические

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»<sup>32</sup>.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Кухонный гарнитур	6
2	Столы обеденные	4
3	Столы производственные (063611191,063611192,063611193)	3
<b>II Технические средства (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	КЭП -4П
2	Стенд под пароконвектомат	
3	Электронные весы-2	M-ER 322
4	Взбивальная машина - 062931167	B20-F
5	Электрическая плита - 042941063	
6	Электрическая плита - 042941064	

<sup>32</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

7	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	
8	Морозильная камера- 21013600219	Pozis FV NF-117
9	Электрогриль	KG 943
10	Стеклокерамическая настольная плитка	RIC-2021
11	Электрическая индукционная настольная плитка	ENDEVER IP-14
12	Фритюрницы электрические (3л)	
13	Фритюрница электрическая (1л.)	
14	Микроволновая печь Gorenje	MO20MW
15	Блендер Moulinex	LM300
16	Планетарный миксер	
17	Миксер (взбивальная машина)	

### III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения

#### Основное оборудование

1	Раковины	3
2	Барашки	6
3	Венчики д/взбивания	5
4	Лопатка (нержавейка)	1
5	Сковорода порционная (сталь)	9
6	Кастрюля 2.5л. (сталь)	10
7	Блюдо д/пиццы	5
8	Блюдо квадратное	13
9	Закусочные ножи	6
10	Кокотница большая	7
11	Кокотница малая	12
12	Кофейная пара	6
13	Лопатка деревянная	10
14	Миска хозяйственная	14
15	Молоток отбивной деревянный	4
16	Молоток отбивной металл.	3
17	Набор кухонных принадлежностей	5
18	Сито большое	2
19	Сито малое	2
20	Дуршлаг	2
21	Миска метал.20см	5
22	Миска металл 22см	5
23	Миска металл.18см	5
24	Мерный стакан	2
25	Терка металл.	3
26	Картофелемялка	5
27	Половник	5
28	Форма д/выпечки силик. прямоуг.	1
29	Форма д\выпечки тефлон. прямоуг.	3
30	Креманка стекло	6
31	Кисть д\выпечки	2
32	Набор ножей	4
33	Поднос пластик.	10
34	Форма тефлоновая круглая	3

35	Вилка поварская	5
36	Чайник сталь	2
37	Сковорода большая с крышкой	1
38	Сковорода блинная	3
39	Шумовка	5
40	Сковорода тефлоновая	6
41	Супница	6
42	Тарелка закусочная овальная	9
43	Тарелка мелкая	12
44	Тарелка мелкая столовая (д-25)гладкая, квадратная	12
45	Тарелка мелкая столовая (д-30)	12
46	Чайная пара	2
47	Чайник заварочный	1
48	Доски разделочные полипропиленовые в комплекте	6
49	Подставка для досок нержавеющей сталь	1

Лаборатория «Лаборатория ЦПДЭ»<sup>33</sup>.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.

<sup>33</sup> Перечисляется для каждой из лабораторий.

8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
11	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
12	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, В=110
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Термометр (шуп)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х65мм.
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х20мм.
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325

38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
48	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
49	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
51	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
53	Венчик	Не менее 240 мм
54	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
55	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
56	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
57	Половник	Объемом 250мл
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
60	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
61	Лопатка -палетка изогнутая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см

70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
73	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
76	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
77	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
79	Скребок для теста	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
82	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
83	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
84	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
85	Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
86	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
87	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
88	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
89	Силиконовый коврик перфорированный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
90	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
92	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
95	Ковёр электрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
96	Жируловитель	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		организаторов
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
2	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
3	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
4	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
5	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
6	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
7	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
9	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
10	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,
12	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
13	Коптильный пистолет	размер коптильной камеры не менее 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 1см.
14	Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
15	Кулер для воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. Глубокая гастроёмкость предназначенная для погружного термостата
19	Часы настенные (электронные)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
22	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

## 6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»<sup>34</sup>.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
2	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 60 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина - 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм

<sup>34</sup> Перечисляется для каждой из мастерских.

		Вес (без упаковки) 34,1 кг
5	Стол производственный	<p>Тип открытый, рабочий  Установка центральный  Оснащение полка  Материал каркаса оцинкованная сталь  Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм.  Максимальная нагрузка 150 кг  Ширина 1200 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм  Вес (без упаковки) 34,1 кг</p>
6	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная  Разновидность открытая  Тип мойки сварная  Материал каркаса оцинкованная сталь  Материал ванны нерж. сталь  Количество раковин 1  Рабочая поверхность справа  Борт Есть  Обвязка Есть  Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм  Глубина раковины 300 мм  Ширина 1000 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Шкаф холодильный	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса -крашеный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
2	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/1 (530х325)  Глубина 20 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/1 (530х325)  Глубина 65 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>ип Гастроемкость  Размер GN 2/3 (354х325)  Глубина 20 мм</p>

		<p>Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.514 кг</p>
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 2/3 (354x325)  Глубина 40 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.675 кг  Тип Гастроемкость  Размер GN 2/3 (354x325)  Глубина 40 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.675 кг</p>
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/2 (325x265)  Глубина 20 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.396 кг</p>
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/2 (325x265)  Глубина 65 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.495 кг</p>
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/3 (325x176)  Глубина 20 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.260 кг</p>
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Размер GN 1/3 (325x176)  Глубина 40 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.316 кг</p>
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/3 (325x176)  Глубина 65 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.374 кг</p>
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/4 (265x162)  Глубина 20 мм  Материал нерж. сталь  Вес (с упаковкой) 0.208 кг</p>
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/4 (265x162)  Глубина 100 мм  Материал нерж. сталь</p>

13	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
16	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
17	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг
22	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм

		Высота излива 261 мм Высота 425 мм
23	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
24	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
25	Крышка к гадстроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
26	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
27	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющей сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
28	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
29	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
30	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм
31	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющей сталь AISI 420 Материал рукояти -полипропилен
32	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
33	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь

34	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
35	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
36	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
37	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
38	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
39	Лопатка силиконовая	Длина 28 см
40	Диспенсер	материал - пластик, объем 500 мл
41	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
42	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
43	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
44	Набор форм (круг)	Н= 32 мм, L: 10x10x4 см, М: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь
45	Салатник	Форма круглая. Объем 300 мл. Цвет белый
46	Шеф-салатник	объем 50мл. Цвет - белый
47	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
48	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг Максимальная температура 100

		градусов
49	Погружной термостат	<p>Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм</p>
50	Коптильный пистолет	<p>Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг</p>
51	Термометр инфракрасный	<p>Тип: Медицинский термометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой Мин. время измерения, сек: 2 Применение термометра: Налобный Измерение температуры: Тела Материал: ABS пластик</p>
52	Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг</p>
53	Куттер	<p>Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг</p>
54	Микроволновая печь	<p>Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм</p>

55	Овощерезка	<p>Вес (без упаковки) 16 кг</p> <p>Разновидность электрическая</p> <p>Производительность от 100 до 300 кг/ч</p> <p>Установка настольная</p> <p>Материал алюминий</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Мощность 0.55 кВт</p> <p>Ширина 600 мм</p> <p>Глубина 240 мм</p> <p>Высота 590 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 21.4 кг</p> <p>В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>
56	Блендер стационарный	<p>Тип универсальный</p> <p>Общий объем 2 л</p> <p>Количество кувшинов 1</p> <p>Скорость (макс.) 27000 об/мин.</p> <p>Количество скоростей плавная регулировка</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Импульсный режим есть</p> <p>Мощность 1.35 кВт</p> <p>Управление электромеханическое</p> <p>Материал корпуса пластик</p> <p>Материал кувшина пластик</p> <p>Цвет красный, черный</p> <p>Ширина 315 мм</p> <p>Глубина 260 мм</p> <p>Высота 363 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 2.3 кг</p>
57	Соковыжималка	<p>Использование для цитрусовых</p> <p>Разновидность электрическая</p> <p>Скорость вращения 1600 об/мин.</p> <p>Материал корпуса пластик, алюминий</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Мощность 0.25 кВт</p> <p>Ширина 308 мм</p> <p>Глубина 220 мм</p> <p>Высота 350 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 4.09 кг</p> <p>Вес (с упаковкой) 4.69 кг</p> <p>Цвет черный, нерж. сталь</p>
58	Слайсер	<p>Тип управления полуавтоматический</p> <p>Диаметр ножа 220 мм</p> <p>Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм</p> <p>Напряжение 220 В</p> <p>Мощность 0.15 кВт</p> <p>Материал корпуса крашеный</p>

		<p>алюминий  Материал ножа нержавеющая сталь  Ширина 465 мм  Глубина 390 мм  Высота 365 мм  Вес (без упаковки) 15 кг  Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
59	Весы для молекулярной кухни	<p>Тип электронные  Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг  Размеры платформы (ШхГ)  110x110 мм  Ширина 130 мм  Глубина 109 мм  Высота 21 мм  Вес (без упаковки) 0.15 кг</p>
60	Весы настольные электронные	<p>Тип порционные  Влагозащищенность Есть  Дисплей ЖК  Дискретность 5 гр  Наибольший предел взвешивания 10 кг  Напряжение 220 В  Мощность 0.25 кВт  Размеры платформы (ШхГ)  241x192 мм  Ширина 287 мм  Глубина 260 мм  Высота 137 мм  Вес (без упаковки) 2.7 кг  Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
61	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• объем: 0.25л</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• 1 баллончик на 1 приготовление</li> <li>• только для холодных блюд</li> <li>• в комплекте 3 декоративные насадки</li> <li>• работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей</li> <li>• для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик</li> <li>• объем 0.25л – для нечастого использования</li> <li>• готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• допускается приготовление только холодных блюд (до 35с)</li> </ul> <p>Баллончики в комплект не входят.</p>

		Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик
62	Часы настенные	Электронные вид
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий»<sup>35</sup>.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол производственный для оформления блюд	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка

<sup>35</sup> Перечисляется для каждой из мастерских.

		<p>Материал каркаса оцинкованная сталь</p> <p>Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм.</p> <p>Максимальная нагрузка 150 кг</p> <p>Ширина 1800 мм</p> <p>Глубина 600 мм</p> <p>Высота 850 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 34,1 кг</p>
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	<p>Расположение агрегата - боковое</p> <p>Хладагент - R404A</p> <p>Масса 121 кг</p> <p>Материал каркаса - нержавеющая сталь</p> <p>Температурный режим +1-+8</p> <p>Ширина - 1434 мм</p> <p>Глубина- 807 мм</p> <p>Высота - 1098 мм</p>
4	Стеллаж 4- х уровневый	<p>Тип полок - сплошные</p> <p>Количество полок - 4</p> <p>Максимальная загрузка на полку - 80 кг</p> <p>Материал каркаса - оцинкованная сталь</p> <p>Материал полок - нерж. Сталь AISI 430</p> <p>Ширина - 800 мм</p> <p>Глубина- 500 мм</p> <p>Высота - 1800 мм</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Лампа инфракрасная	<p>290*290*1800, диаметр плафона 290 мм, материал- алюминий, установка навесная, вес 3,2 кг, мощность 0,3 кВт</p>
2	Пароконвектомат	<p>Подключение 380 В</p> <p>Количество уровней 5</p> <p>Способ образования пара инжектор</p> <p>Расстояние между уровнями 7 мм</p> <p>Тип гастроемкости GN 1/1</p> <p>Панель управления электронная</p> <p>Температурный режим от 30 до 270 °С</p> <p>Мощность 9.5 кВт</p> <p>Ширина 840 мм</p> <p>Глубина 840 мм</p> <p>Высота 775 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 120 кг</p>

3	Подставка под пароконвектомат	<p> Формат подставка  Материал каркаса нерж. сталь  Тип подставки открытый  Назначение под пароконвектомат  Количество рядов направляющих 2  Количество уровней направляющих 6  Ширина 840 мм  Глубина 700 мм  Высота 770 мм  Вес (без упаковки) 26 кг  Вес (с упаковкой) 28 кг </p>
4	Плита индукционная с подставкой	<p> Установка напольная  Количество конфорок 4  Конфорка индукционная  Напряжение 380 В  Мощность 20 кВт  Ширина 840 мм  Глубина 900 мм  Высота 940 </p>
5	Пароконвектомат	<p> Подключение 380 В  Количество уровней 5  Способ образования пара инжектор  Расстояние между уровнями 7 мм  Тип габаритности GN 1/1  Панель управления электронная  Температурный режим от 30 до 270 °С  Мощность 9.5 кВт  Ширина 840 мм  Глубина 840 мм  Высота 775 мм  Вес (без упаковки) 120 кг </p>
6	Подставка под пароконвектомат	<p> Формат подставка  Материал каркаса нерж. сталь  Тип подставки открытый  Назначение под пароконвектомат  Количество рядов направляющих 2  Количество уровней направляющих 6  Ширина 840 мм  Глубина 700 мм  Высота 770 мм  Вес (без упаковки) 26 кг  Вес (с упаковкой) 28 кг </p>
7	Плита индукционная с подставкой	<p> Установка напольная  Количество конфорок 4  Конфорка индукционная  Напряжение 380 В </p>

		<p>Мощность 20 кВт  Ширина 840 мм  Глубина 900 мм  Высота 940</p>
8	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная  Разновидность открытая  Тип мойки сварная  Материал каркаса оцинкованная сталь  Материал ванны нерж. сталь  Количество раковин 1  Рабочая поверхность справа  Борт Есть  Обвязка Есть  Размеры раковины (ДхШхВ)  500х400 мм  Глубина раковины 300 мм  Ширина 1000 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм</p>
9	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	<p>Тип однорычажный  Способ крепления на раковину  Материал латунь  Механизм керамический картридж  Тип подводки гибкая  Диаметр отверстия для установки 34 мм  Длина излива 216 мм  Высота излива 261 мм  Высота 425 мм</p>
10	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок - сплошные  Количество полок - 4  Максимальная загрузка на полку - 80 кг  Материал каркаса - оцинкованная сталь  Материал полок - нерж. Сталь AISI 430  Ширина - 1000 мм  Глубина- 500 мм  Высота - 1800 мм</p>
11	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок - сплошные  Количество полок - 4  Максимальная загрузка на полку - 80 кг  Материал каркаса - оцинкованная сталь  Материал полок - нерж. Сталь AISI 430  Ширина - 800 мм  Глубина- 500 мм  Высота - 1800 мм</p>

12	Шкаф холодильный	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашенный металл, объем 490 л, температурный режим -5...+5
13	Ручная машинка для приготовления пасты и ravioli	Тип машинка для ravioli, толщина раскатки от 0,6-4,8 мм, 10 режимов раскатки Материал металл, пластик Цвет желтый/металлик Вес нетто 2.5 кг Габариты без упаковки 200x200x145 мм
14	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
15	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
16	Гастроёмкость из нержавеющей стали	ип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг
19	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь

		Вес (без упаковки) 0.495 кг
	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг
20	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг
21	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг
22	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг
23	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь
24	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
25	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
26	Гастрюемкость из нержавеющей стали	Тип Гастрюемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
27	Крышка к гастрюемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
28	Крышка к гастрюемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265)

		<p>Глубина 30 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.484 кг</p>
29	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка  Размер GN 1/3 (325x176)  Глубина 30 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.308 кг</p>
30	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка  Размер GN 1/6 (176x162)  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь</p>
31	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка  Размер GN 1/9 (176x108)  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.13 кг</p>
32	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка  Размер GN 2/3 (354x325)  Глубина 25 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.675 кг</p>
33	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	<p>Индукционная посуда  Материал алюминий, нерж. сталь  Объем 0.85 л  Ширина 155 мм  Глубина 155 мм  Высота 50 мм  Индукционная посуда  Материал нерж. сталь, алюминий  Объем 1.5 л  Ширина 175 мм  Глубина 175 мм  Высота 70 мм  Вес (с упаковкой) 1.104 кг  Индукционная посуда  Материал нерж. сталь  Объем 2 л  Ширина 190 мм  Глубина 190 мм  Высота 80 мм  Индукционная посуда  Материал нерж. сталь  Объем 3 л  Высота 100 мм  Индукционная посуда  Материал нерж. сталь  Объем 5 л  Ширина 235 мм  Глубина 235 мм</p>

		Высота 130 мм
34	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм70 Диаметр, мм240 Материал нержавеющая сталь
35	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм 70 Диаметр, мм 280 Материал нержавеющая сталь
36	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	КВАДРАТНАЯ 240X240 ММ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, С ДВУМЯ РУЧКАМИ, ИНДУКЦИЯ
37	Сковорода Вок	Диаметр 28 см. Чугун
38	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Материал: Нержавеющая сталь Диаметр, см: 24 Наличие отверстия для крючка: Есть
39	Шумовка	Металлическая, L 400 мм. Материал: нержавеющая сталь, ручка пластик.
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал алюминий Высота 260 мм Вес (без упаковки) 0.4 кг
41	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
42	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющая сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
43	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
44	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
45	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющая сталь AISI 420 Материал рукояти - полипропилен
46	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
47	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь
48	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая

		Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
49	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
50	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
51	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
52	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
53	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
54	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
55	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
56	Сотейник	Материал нерж. сталь Объем 2,0 л
57	Сито для протираания	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки
58	Сито для протираания	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм
59	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
60	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм
61	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый

		<p>Высота 180 мм  Крышка нет  Объем 420 мл  Мойка в посудомоечной машине нет  Вид бутылка</p>
62	Кисточка силиконовая	<p>Длина: 250 мм  Ширина: 40 мм  Материал ручки: пластик  Материал кисти: силикон  Мойка в посудомоечной машине: да</p>
63	Силиконовый коврик	<p>Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C</p>
64	Лопатки силиконовые	<p>Ширина: 70 мм  Высота: 355 мм  Вес (без упаковки): 0.11 кг  Максимальная рабочая температура: 240 °C  Габариты головки: 110x70 мм  Толщина головки: 3,5 мм</p>
65	Лопатка деревянная	<p>Материал: бамбук, длина 28 см  Форма: эргономичная</p>
66	Силиконовая форма "кнели"	<p>Тип: Форма для конфет  Материал формы: Силикон  Количество ячеек, шт: 12  Форма: Кнели  Длина, см: 29  Ширина, см: 17</p>
67	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	<p>Материал: Силикон  Тип: Рукавица кухонная  Размеры, мм: 185x30x290  Термостойкость: -40°C~+230°C</p>
68	Терка для цедры	<p>Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм</p>
69	Подставка для разделочных досок металлическая	<p>Материал нерж. сталь  Ширина 270 мм  Глубина 300 мм  Высота 270 мм  Вес (с упаковкой) 0.85 кг</p>
70	Набор разделочных досок, пластиковые	<p>Материал пластик  Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый  Ширина 600 мм  Глубина 400 мм  Высота 18 мм</p>
71	Тарелка круглая белая плоская	<p>Диаметр 300-320 мм  Цвет белый, без бортов  Материал изготовления фарфор</p>
72	Тарелка глубокая белая	<p>Материал: фарфор  Форма: круглая с широкими</p>

		<p>ровными полями  Основной цвет: белый  Диаметр, мм: 280  Объем, мл: 250</p>
73	Тарелка глубокая белая	<p>Материал: фарфор  Форма: круглая с широкими ровными полями  Основной цвет: белый  Диаметр, мм: 280  Объем, мл: 300</p>
74	Ковёр диэлектрический	<p>Габариты: 750x750x5 мм  Материал: резина с рефленной поверхностью  Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С  Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключения составляют сырые помещения)</p>
75	Весы для молекулярной кухни	<p>Тип электронные  Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг  Размеры платформы (ШxГ) 110x110 мм  Ширина 130 мм  Глубина 109 мм  Высота 21 мм  Вес (без упаковки) 0.15 кг</p>
76	Весы настольные электронные	<p>Тип порционные  Влагозащищенность Есть  Дисплей ЖК  Дискретность 5 гр  Наибольший предел взвешивания 10 кг  Напряжение 220 В  Мощность 0.25 кВт  Размеры платформы (ШxГ) 241x192 мм  Ширина 287 мм  Глубина 260 мм  Высота 137 мм  Вес (без упаковки) 2.7 кг  Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
77	Горелка, карамелизатор +балон	<p>Размеры, мм 180x60x30  Вес товара, г 180  Диаметр конфорки, мм 150  Основные  Тип огня Открытый  Используемое топливо Газ  Подключаемый баллон Цанговый  Количество конфорок горелки,</p>

		шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламени Да Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен
78	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• объем: 0.25л</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• 1 баллончик на 1 приготовление</li> <li>• только для холодных блюд</li> <li>• в комплекте 3 декоративные насадки</li> <li>• работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей</li> <li>• для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик</li> <li>• объем 0.25л – для нечастого использования</li> <li>• готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• допускается приготовление только холодных блюд (до 35с)</li> </ul> <p>Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик</p>
79	Пирометр инфракрасный	<p>Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик</p>
80	Термометр щуп	<p>Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °С Точность ±1°С Вес нетто 0.3 кг</p>
81	Фритюрница	<p>Установка настольная Подключение 220 В Количество ванн 1 Объем одной ванны 6 л Мощность 2.5 кВт Ширина 290 мм</p>

		<p>Глубина 440 мм  Высота 310 мм  Вес (без упаковки) 3.5 кг  Вес (с упаковкой) 4.2 кг</p>
82	Слайсер	<p>Тип управления  полуавтоматический  Диаметр ножа 220 мм  Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм  Напряжение 220 В  Мощность 0.15 кВт  Материал корпуса крашенный  алюминий  Материал ножа нержавеющая  сталь  Ширина 465 мм  Глубина 390 мм  Высота 365 мм  Вес (без упаковки) 15 кг  Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
83	Мясорубка	<p>Производительность 160 кг/ч  Частота вращения шнека 190  об/мин.  Набор ножей и решеток  классический  Напряжение 220 В  Мощность 0.75 кВт  Ширина 225 мм  Глубина 390 мм  Высота 415 мм  Вес (без упаковки) 25 кг  Вес (с упаковкой) 27.5 кг</p>
84	Блендер стационарный	<p>Тип универсальный  Общий объем 2 л  Количество кувшинов 1  Скорость (макс.) 27000 об/мин.  Количество скоростей плавная  регулировка  Напряжение 220 В  Импульсный режим есть  Мощность 1.35 кВт  Управление  электромеханическое  Материал корпуса пластик  Материал кувшина пластик  Цвет красный, черный  Ширина 315 мм  Глубина 260 мм  Высота 363 мм  Вес (без упаковки) 2.3 кг</p>
85	Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>Тип установки настольный  Количество камер 1 камера  Длина планки 250 мм  Производительность насоса 5.4</p>

		<p>м3/ч  Размеры камеры 330x270x85 мм  Напряжение 220 В  Мощность 1.2 кВт  Ширина 410 мм  Глубина 320 мм  Высота 330 мм  Вес (без упаковки) 17.5 кг</p>
86	Кутер с подогревом (термомиксер)	<p>Объем 2.9 л  Скорость 1500 об/мин.  Импульсный режим есть  Напряжение 220 В  Мощность 0.55 кВт  Ширина 200 мм  Глубина 280 мм  Высота 350 мм  Вес (с упаковкой) 10.5 кг</p>
87	Погружной термостат	<p>Тип погружной  Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия  Напряжение 220 В  Мощность 2.5 кВт  Ширина 108 мм  Глубина 155 мм  Высота 330 мм</p>
88	Коптильный пистолет	<p>Тип дымогенератор  Назначение для холодного копчения  Ширина 90 мм  Глубина 55 мм  Высота 110 мм  Вес (с упаковкой) 1 кг</p>
89	Рыбочистка	<p>Тип электрическая  Производительность 30 кг/час  Напряжение 220 В  Мощность 0.18 кВт  Ширина 296 мм  Глубина 206 мм  Высота 240 мм  Вес (без упаковки) 11 кг</p>
90	Куттер настольный	<p>Мощность 0,75 кВт. Объем чаши 3 л. Скоростей 1</p>
91	Микроволновая печь	<p>Объем 25 л  Режим разморозки есть  Управление механическое  Напряжение 220 В  Мощность 0.9 кВт  Ширина 483 мм  Глубина 424 мм  Высота 281 мм  Вес (без упаковки) 16 кг</p>
92	Овощерезка	<p>Разновидность электрическая  Производительность от 100 до</p>

		<p>300 кг/ч  Установка настольная  Материал алюминий  Напряжение 220 В  Мощность 0.55 кВт  Ширина 600 мм  Глубина 240 мм  Высота 590 мм  Вес (без упаковки) 21.4 кг  В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>
93	Дегидратор	<p>Температурный режим от 40 до 70 °С  Количество уровней 5  Напряжение 220 В  Мощность 0.28 кВт  Глубина 255 мм  Высота 270 мм  Вес (без упаковки) 180 кг  Вес (с упаковкой) 1.5 кг</p>
94	Блендер погружной	<p>Мощность 0,31 кВт, скорость вращения от 2000 до 10000 оборотов. Обрабатываемый объем 14 л. Комплектация нож, венчик</p>
95	Гриль контактный	<p>320*435*262, масса 21 кг  Мощность 2 кВт, размер конфорки 300*300, 268*242.  Рабочая температура 270 градусов</p>
96	Льдогенератор	<p>Габариты 700*630*920.  Потребление 1,1 кВт.  Напряжение 230 Вт.  Производительность в сутки 80 кг, бункер 40 кг. Тип льда - кубиковой, тип охлаждения-воздушный</p>
97	Часы настенные	Электронные вид
98	Жироуловитель	<p>Диаметр патрубков: 50 мм  Производительность: 1 м³/ч  Пиковый: сброс 80 л  Ширина: 470 мм  Высота: 420 мм  Длина: 780 мм  Вес нетто: 11 кг</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)

2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»<sup>36</sup>.

*Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества*

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол-тумба купе	1200*700*860. Масса 70 кг. Материал нержавеющая сталь. Полка 1
3	Стол кондитерский с деревянной столешницей	140*700*860 Масса 55 кг. Полка из нержавеющей стали. Нагрузка 100 кг. Материал нержавеющая сталь, дерево.
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку

<sup>36</sup> Перечисляется для каждой из мастерских.

		<p>- 80 кг  Материал каркаса - оцинкованная сталь  Материал полок - нерж. Сталь AISI 430  Ширина - 1000 мм  Глубина- 500 мм  Высота - 1800 мм</p>
5	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная  Разновидность открытая  Тип мойки сварная  Материал каркаса оцинкованная сталь  Материал ванны нерж. сталь  Количество раковин 1  Рабочая поверхность справа  Борт Есть  Обвязка Есть  Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм  Глубина раковины 300 мм  Ширина 1000 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	<p>Подключение 380 В  Количество уровней 5  Способ образования пара инжектор  Расстояние между уровнями 7 мм  Тип габаритности GN 1/1  Панель управления электронная  Температурный режим от 30 до 270 °С  Мощность 9.5 кВт  Ширина 840 мм  Глубина 840 мм  Высота 775 мм  Вес (без упаковки) 120 кг</p>
2	Стол-подставка под пароконвектомат	<p>Формат подставка  Материал каркаса нерж. сталь  Тип подставки открытый  Назначение под пароконвектомат  Количество рядов направляющих 2  Количество уровней направляющих 6  Ширина 840 мм  Глубина 700 мм  Высота 770 мм</p>

		Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг
3	Конвекционная печь	865*960*1170. Масса 171 кг Напряжение 380В, панель управления электронная, Автоматическая мойка. Температура внутри камеры 270 градусов. Количество уровней 10
4	Подставка под конвекционную печь	840*700*640, Масса 27 кг, количество гастроемкостей 5
5	Печь электрическая для пиццы и хлебобулочных изделий с подставкой	1304*1023*1304 Масса 253 кг. Напряжение 380В. Мощность 19,36 кВт Температура +20...+450 градусов. Количество камер 2
	Плита электрическая индукционная одноконфорочная настольная	300*350*65. Масса 2 кг.
6	Шкаф холодильный	1485*850*2050, масса 195 кг, материал корпуса -крашенный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
7	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг
8	Весы для молекулярной кухни	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК

		<p>Дискретность 5 гр  Наибольший предел взвешивания 10 кг  Напряжение 220 В  Мощность 0.25 кВт  Размеры платформы (ШхГ)  241х192 мм  Ширина 287 мм  Глубина 260 мм  Высота 137 мм  Вес (без упаковки) 2.7 кг  Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
10	Планетарный миксер	<p>Установка настольный  Объем дежи 4,8 л  Управление механическое  Число скоростей 10, 5 насадок, защитный обод  Напряжение 220 В  Мощность 2 кВт  Ширина 360 мм  Глубина 200 мм  Высота 330 мм</p>
11	Гомогенизатор	<p>Размер не менее 200х360х500 мм, мощность 1кВт, напряжение 230/ 1.</p>
12	Комплект стаканов с крышками для гомогенизатора	<p>Комплект из 4 стаканов из нержавеющей стали с крышками для пищевых продуктов глубокой заморозки. Объем: 1л.; Рабочий объем: 0,8 л.</p>
13	Горелка, карамелизатор +балон	<p>Размеры, мм 180х60х30  Вес товара, г 180  Диаметр конфорки, мм 150  Основные  Тип огня Открытый  Используемое топливо Газ  Подключаемый баллон  Цанговый  Количество конфорок горелки, шт 1  Пьезоподжиг Да  Дополнительные  Регулятор пламени Да  Регулировка подачи топлива Да  Цвет Коричневый  Наличие переходника Да  Класс опасности товара Не опасен</p>
14	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• объем: 0.25л</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• 1 баллончик на 1 приготовление</li> <li>• только для холодных блюд</li> <li>• в комплекте 3 декоративные</li> </ul>

		<p>насадки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работает от стандартных баллончиках для сливок</li> <li>• большинства современных производителей</li> <li>• для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик</li> <li>• объем 0.25л – для нечастого использования</li> <li>• готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней</li> <li>• материал: алюминий</li> <li>• допускается приготовление только холодных блюд (до 35с)</li> </ul> <p>Баллончики в комплект не входят.</p> <p>Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик</p>
15	Пирометр инфракрасный	<p>Тип: Пирометр</p> <p>Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260</p> <p>Мин. время измерения, сек: 2</p> <p>Материал: ABS пластик</p>
16	Термометр щуп	<p>Длина зонда 13,5 см.</p> <p>Измеряемая температура от -50 до +300 °С</p> <p>Точность ±1°С</p> <p>Вес нетто 0.3 кг</p>
17	Гastroемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Gastroемкость</p> <p>Размер GN 1/1 (530x325)</p> <p>Глубина 20 мм</p> <p>Материал нерж. сталь</p> <p>Цвет нерж. сталь</p> <p>Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
18	Гastroемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Gastroемкость</p> <p>Размер GN 1/1 (530x325)</p> <p>Глубина 65 мм</p> <p>Материал нерж. сталь</p> <p>Цвет нерж. сталь</p> <p>Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
19	Крышка к gastroемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка</p> <p>Размер GN 1/1 (530x325)</p> <p>Глубина 25 мм</p> <p>Материал нерж. сталь</p> <p>Цвет нерж. сталь</p> <p>Вес (без упаковки) 0.912 кг</p>
	Сотейник	<p>Материал нерж. сталь</p> <p>Объем 0.86 л</p>

		<p>Ширина 140 мм Глубина 140 мм Высота 55 мм</p>
20	Сотейник для индукционных плит	<p>Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 2 л</p>
21	Сито для протираия	<p>Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки</p>
22	Сито для протираия	<p>Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм</p>
23	Сито для муки	<p>Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 24 см Вес нетто 0.107 кг Габариты без упаковки 240x240x55 мм</p>
24	Ложка для мороженого	<p>Объем 0.055 л Материал нержавеющей сталь Ширина 50 мм Вес (без упаковки) 0.19 кг</p>
25	Шпатель кондитерский	<p>Тип шпатель Материал металл с закругленной рукоятк Общая длина 180 мм Длина лезвия 180 мм Ширина шпателя 90 мм Зубчатый край нет Отверстие для подвеса нет Материал рукояти металл Вес нетто 0.122 кг</p>
26	Венчик	<p>Длина, мм 280 Материал нержавеющей сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм</p>
27	Лопатка-палетка изогнутая	<p>Длина ручки 135 мм Материал ручки пластик Материал лопатки нержавеющей сталь</p>
28	Щипцы кондитерские	<p>Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм</p>
29	Набор кондитерских насадок	<p>Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 8 шт</p>

		Роза да Цветок да Круг да Другая да Габариты без упаковки 195x147x45 мм Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 3 шт Роза да Габариты без упаковки 215x130x30 мм
30	Набор кондитерских форм (квадрат)	3 шт нержавеющая сталь . - L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см
31	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
32	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
33	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь
34	Форма кружковая раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
35	Форма квадратная раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
36	Форма силиконовая для мусовых тортов	Материал силикон.
37	Кольцо для тортов	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
38	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь
39	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
40	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
41	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
42	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
43	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 5,0 Пищевой пластик
44	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь

		Длина 250, 180, 160 мм Форма изогнутая
45	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
46	Соусник	Материал фарфор Объем 50 мл Ширина 63 мм Глубина 63 мм Цвет белый
47	Скребок для теста	Ширина 195 мм Высота 135 мм Материал пластик
48	Банка для хранения жидкостей	Материал Пластик Объем 1500 мл Крышка: Да Материал крышки: Пластик
49	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка
50	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
51	Лопатки силиконовые термостойкие	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °С Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм
52	Кисточка силиконовая	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да
53	Скалка	Материал: дерево Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Цвет: дерево Оттиск: нет Диаметр: 70 мм Вращающиеся ручки: нет
54	Скалка	Материал: поликарбонат Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Диаметр: 70 мм

55	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
56	Силиконовый коврик перфорированный с разметкой для эклеров и макарунс	Форма: Прямоугольная Длина, см: 40 Ширина, см: 30 Материал: Силикон Тип: Перфорированный
57	Силиконовая форма "кнели"	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17
58	Силиконовая форма полусфера средняя	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Полусфера Размер ячейки: 3,7 см
59	Силиконовая форма полусфера большая	Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Полусфера Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 35 мм. Объём ячейки: 80 мл
60	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Сердце Длина, см: 29 Ширина, см: 17 Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 30 мм.
61	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185x30x290 Термостойкость: -40°C~+230°C
62	Доска для темперирования 50x100	Длина 1000 мм, ширина 500 мм, высота 42 мм. Материал мрамор
63	Лампа для карамели	Размер рабочей поверхности: 62,5x45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.
64	Вентилятор на клипсе	Напряжение 24 V. Поворот на 360
65	Ванна для растапливания шоколада	Уровень нагрева от 0-60 градусов. Размер ванны 13*15 *9,5 см Нержавеющая сталь
66	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Нержавеющая сталь
67	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Тепловая мощность 1,1 кВт, температура нагрева 1200 градусов, длина сопла 9 см, вид

		газа - бутан
68	Фен строительный	Температура до 500 градусов
69	Палетта кондитерская прямая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
70	Палетта кондитерская угловая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
71	Крутящаяся подставка под торт	Материал пластик, диаметр 360 мм
72	Шпатель (скребок) кондитерский	Материал пластик, ширина 220 мм
73	Шпатель 18x10	Материал нержавеющая сталь
74	Шпатель 22x10	Материал нержавеющая сталь
75	Набор инструментов для моделирования	стеки с металлическими шаровыми наконечниками, стеки деревянные, стеки-дотсы деревянные с металлическими наконечниками
76	Нож кондитерский пилка	Длина 50 см
77	Нож кондитерский	Длина 50 см
78	Форма для конфет поликарбонатная	275*135 мм 12 ячеек (лепестки, бриллиант)
79	Рамка для нарезных конфет	200*300*15 мм. Материал Поликарбонат
80	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
81	Набор художественных кистей	Материал дерево, искусственный ворс
82	Кисть кондитерская	Материал дерево с бельчьем ворсом, длина 280 мм
83	Кисть кондитерская силиконовая	Длина 230 мм
84	Форма силиконовая для миниатюр	Материал силикон.
85	Аэрограф кондитерский с компрессором	Объем бочка 0,007 л, расположение бочка верхнее, материал нержавеющая сталь. Компрессор в комплекте (Шланг, сопло, мини-ключ, капельница)
86	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
87	Помпа для карамели	Материал резина, наконечник медный
88	Тестомесильная машина напольная	Напряжение 380 В. Мощность 1,6Квт Объем дежи 40л. Панель управления электронная.
89	Взбивальная машина напольная	680*993*1305 Масса 190 кг Напряжение 230 В Мощность 1,5 кВт Панель управления электронная. Дежа 40л. Количество скоростей 10
90	Ковёр диэлектрический	Габариты: 750x750x5 мм Материал: резина с рефленной поверхностью

		Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)
91	Часы настенные	Электронные вид
92	Шпилька	Материал нержавеющей сталь 2000 мм 14 уровней
93	Терка для цедры	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»<sup>37</sup>.

*Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества*

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150

<sup>37</sup> Перечисляется для каждой из мастерских.

		кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
2	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм
5	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
6	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная

		<p>Разновидность открытая  Тип мойки сварная  Материал каркаса  оцинкованная сталь  Материал ванны нерж. сталь  Количество раковин 1  Рабочая поверхность справа  Борт Есть  Обвязка Есть  Размеры раковины (ДхШхВ)  500х400 мм  Глубина раковины 300 мм  Ширина 1000 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм</p>
7	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок сплошные  Количество полок 4  Максимальная загрузка на полку 80 кг  Материал каркаса  оцинкованная сталь  Материал полок нерж. сталь  Ширина 1200 мм  Глубина 500 мм  Высота 1800 мм</p>
8	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная  Разновидность открытая  Тип мойки сварная  Материал каркаса  оцинкованная сталь  Материал ванны нерж. сталь  Количество раковин 1  Рабочая поверхность справа  Борт Есть  Обвязка Есть  Размеры раковины (ДхШхВ)  500х400 мм  Глубина раковины 300 мм  Ширина 1000 мм  Глубина 600 мм  Высота 850 мм</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Шкаф шоковой заморозки	<p>Холодильный агрегат  встроенный  Температурный режим  охлаждения от 90 до 3 °С  Цикл охлаждения 90 мин.  Производительность цикла  охлаждения 25 кг  Температурный режим  заморозки от 90 до -18 °С</p>

		<p>Цикл заморозки 240 мин.  Производительность цикла заморозки 25 кг  Объем 330 л  Количество уровней 10  Напряжение 220 В  Ширина 796 мм  Глубина 890 мм  Высота 1590 мм  Вес (без упаковки) 168 кг</p>
2	Шкаф холодильный	<p>700*690*2050 Масса 115 кг,  материал - крашенный металл, объем 490 л,  температурный режим - 5...+5</p>
3	Слайсер	<p>Тип управления полуавтоматический  Диаметр ножа 220 мм  Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм  Напряжение 220 В  Мощность 0.15 кВт  Материал корпуса крашенный алюминий  Материал ножа нержавеющая сталь  Ширина 465 мм  Глубина 390 мм  Высота 365 мм  Вес (без упаковки) 15 кг  Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
4	Мясорубка	<p>Производительность 160 кг/ч  Частота вращения шнека 190 об/мин.  Набор ножей и решеток классический  Напряжение 220 В  Мощность 0.75 кВт  Ширина 225 мм  Глубина 390 мм  Высота 415 мм  Вес (без упаковки) 25 кг  Вес (с упаковкой) 27.5 кг</p>
5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>Тип установки настольный  Количество камер 1 камера  Длина планки 250 мм  Производительность насоса 5.4 м3/ч  Размеры камеры 330x270x85 мм  Напряжение 220 В  Мощность 1.2 кВт</p>

		<p>Ширина 410 мм  Глубина 320 мм  Высота 330 мм  Вес (без упаковки) 17.5 кг</p>
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/1 (530x325)  Глубина 20 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость  Размер GN 1/1 (530x325)  Глубина 65 мм  Материал нерж. сталь  Цвет нерж. сталь  Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
8	Рыбочистка	<p>Тип электрическая  Производительность 30 кг/час  Напряжение 220 В  Мощность 0.18 кВт  Ширина 296 мм  Глубина 206 мм  Высота 240 мм  Вес (без упаковки) 11 кг</p>
9	Куттер	<p>Объем 2.9 л  Скорость 1500 об/мин.  Импульсный режим Есть  Напряжение 220 В  Мощность 0.55 кВт  Ширина 200 мм  Глубина 280 мм  Высота 350 мм  Вес (с упаковкой) 10.5 кг</p>
10	Машина картофелеочистительная	<p>500*700*785. Масса 50 кг.  Загрузка 10 кг</p>
11	Овощерезка	<p>Разновидность электрическая  Производительность от 100 до 300 кг/ч  Установка настольная  Материал алюминий  Напряжение 220 В  Мощность 0.55 кВт  Ширина 600 мм  Глубина 240 мм  Высота 590 мм  Вес (без упаковки) 21.4 кг  В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>

12	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм
13	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
	Часы настенные	Электронные вид
	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
2	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
3	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
4	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
5	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях общественного питания разнообразного профиля 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 компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания разнообразного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

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

Наименование рабочего места, участка «Горячий цех»

№	Наименование оборудования <sup>38</sup>	Техническое описание <sup>39</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	стол для установки средств малой механизации	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	производственные столы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стеллажи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	настольные весы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике

<sup>38</sup> Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>39</sup> Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		безопасности и организации рабочего места
2	разделочные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	горка	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	сотейники	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	противни	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	дуршлаг	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
9	грохоты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сита	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	шумовки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

12	черпаки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
13	маркированные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
14	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
15	фритюрницы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
16	электрические сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
<b>II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	мармит для соусов	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	плиты четырехконфорочная	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	шкаф жарочный двухкамерный	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стол со встроенной моечной ванной	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	весы циферблатные;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации

		рабочего места
6	стол с охлаждаемым шкафом и горкой	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	планшет настенный для технологической карты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	плиты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	пищеварочные котлы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	котлы наплитные емкостью 20-50 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	котел для варки рыбы и его составные части;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	кастрюли емкостью 2-15 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	сотейники емкостью 2-10 л	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	сковороды общего назначения чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

9	сковороды для жаренья яиц в ячейках	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сковороды с прессом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	сковороды для жаренья блинов чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
12	противни для жаренья порционных изделий	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

Наименование рабочего места, участка «Холодный цех»

№	Наименование оборудования <sup>40</sup>	Техническое описание <sup>41</sup>
<b>I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	производственные столы с охлаждаемым шкафом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

<sup>40</sup> Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<sup>41</sup> Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

<b>II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	машина для нарезки вареных овощей МРОВ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	хлеборезка МРХ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	ручной маслоделитель РДМ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

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 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 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 обеспечена учебно-методической документацией по всем

учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства<sup>42</sup>.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет офисных программ	Информационные технологии в профессиональной деятельности	

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного 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 курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные

<sup>42</sup> Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

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 профильного уровня, 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 рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. 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 отвечает 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, в общем

числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы<sup>43</sup>

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией 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 Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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 образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2<sup>44</sup>. 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 разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

---

<sup>43</sup> Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

<sup>44</sup> Формулировка прописывается разработчиком ПОП в соответствии с п. 2.9 ФГОС СПО по соответствующей профессии/специальности.