

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Златоустовский техникум технологий и экономики»

ПРИНЯТО
Решением педсовета
Протокол № 11
от 30.06.2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ»
М.Н.Пономарёва

Образовательная программа среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация – специалист по поварскому и
кондитерскому делу

срок освоения – 3 года 10 мес.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

1.2 Срок получения СПО по ППССЗ

1.3 Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3 Требования к знаниям, умениям практическому опыту выпускника

2.4 Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

3.2 Календарный учебный график

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

3.4 Программы учебной и производственной практик

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся

4.4 Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ

4.4.1 Кадровое обеспечение

4.4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.4.3 Материально-техническое обеспечение

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

6. Оценка результатов освоения ППССЗ

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Приложения (рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебный план, календарный график и другие материалы)

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППСЗ

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических организационно - педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов. Основная профессиональная образовательная программа наименование профессиональной образовательной организации составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464).
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.2 Срок получения СПО по ППССЗ

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования: на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

1.3 Участие работодателей в разработке и реализации ППССЗ

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

- Ведущие специалисты работодателей привлекаются в качестве внештатных экспертов программ государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации, для согласования фондов оценочных средств промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации.

- Представители работодателей привлекаются в качестве внешних экспертов при проведении текущей и промежуточной аттестации обучающихся по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

- С представителями работодателей согласовывается программа государственной итоговой аттестации.

- Представители работодателей включаются в состав Государственной экзаменационной комиссии.

- По согласованию с работодателями формируется вариативная часть. Представители работодателей возглавляют аттестационную комиссию при

проведении экзаменов квалификационных по профессиональным модулям.

- Работодатели предоставляют производственную базу для организации и проведения всех видов практик, дают характеристики студентам после прохождения практики.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППСЗ

2.1 Область профессиональной деятельности:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2.1 Профессиональные компетенции
Виды профессиональной деятельности профессиональные
компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВПД	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВПД	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые супы, холодные и горячие соусы.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.4.	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 7.5.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять классические торты и пирожные.
ПК 7.9.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 7.10.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 7.11.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 7.12.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК .8.1.	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;
ПК 8.2.	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.
ПК .8.3.	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности.
ПК .8.4.	Составлять резюме по заданной теме.
ПК .8.5	Вести диалог с работодателем в модельных условиях.
ПК .8.6.	Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.

2.3 Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья,

		<p>продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>
--	--	---

		<p>хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья,</p>

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

		<p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при</p>

		<p>обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>

		<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов,</p>
--	--	---

		инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать</p>

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

		<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

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

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

	<p>обслуживания</p>	<p>блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности</p>
--	---------------------	---

		<p>готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из</p>

		<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

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

		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
--	--	--

		<p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>

		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих</p>
--	--	---

		<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

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

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

		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с</p>

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

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

		<p>операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа</p>

		<p> подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд </p>
		<p> Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации </p>

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p>

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

		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--	---	--

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

		<p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>

		<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и</p>
--	--	--

		<p>продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>

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

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

		<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>

	<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в</p>

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

		<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

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

		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--	---	--

		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,</p>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные</p>

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

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

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности</p>
--	---	---

		<p>пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления</p>
--	--	---

		<p>горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>

		<p>результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте</p>

		<p>кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных</p>

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>кондитерских изделий</p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>
--	--	--

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

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

		<p>техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении</p>
--	--	---

		<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>

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

		<p>презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>

	<p>творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
--	---	---

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

		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей</p>

		<p>заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа</p>

		<p>конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>
		<p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской</p>

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

	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>психологические типы характеров работников</p> <p>Практический опыт в: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов</p>
--	---	---

		<p>продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в: планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников</p>

		<p>кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт в: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения</p>

		<p>персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	---

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики 4 недели по специальности;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.
- ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Наименование учебных циклов	Количество часов по учебным циклам в соответствии с образовательной программой (учебный план)
Общеобразовательный цикл	1404
Общие гуманитарные и социально-экономический цикл	499
Математические и общие	156

естественнонаучные дисциплины	
Профессиональный цикл	3233
Всего	5724

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Промежуточная аттестация организуется концентрированно (экзаменационная сессия). Учет учебных достижений студентов производится при помощи балльной системы аттестации студентов техникума. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС.

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 4, а количество дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная итоговая аттестация в рабочем учебном плане предусмотрена в форме защиты выпускной квалификационной работы, что соответствует требованиям ФГОС. При этом на проведение ГИА отводится 2 недели.

3.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график соответствует положениям ФГОС и содержанию учебного плана в части соблюдения продолжительности семестров, промежуточных аттестаций, практик, каникулярного времени (Приложение № 3).

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором техникума сроком на один учебный год. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом.

Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Производственная практика проводится концентрированно.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет: - на 1,2,3 курсе - 36 академических часов в неделю; Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы:

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

В приложении к ОПОП приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей должны быть четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Разработка и оформление рабочей программы дисциплины и рабочей программы профессионального модуля проводится в соответствии с локальным актом техникума «Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ на основе ФГОС СПО».

В приложении к ОПОП приводятся рабочие программы дисциплины и рабочей программы профессионального модуля.

<i>Общеобразовательные учебные дисциплины</i>	
1	Русский язык
2	Литература
3	Иностранный язык
4	История
5	Обществознание
6	Естествознание
	Физика
	Химия
	Биология
7	География
8	Экология
9	Астрономия
10	Физическая культура
11	Основы безопасности жизнедеятельности
<i>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</i>	
12	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)
13	Информатика
14	Экономика
15	Право
<i>Учебные дисциплины дополнительные</i>	
16	Психология
<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>	
17	Основы философии
18	История
19	Иностранный язык в профессиональной деятельности
20	Физическая культура
21	Психология общения
22	Русский язык и культура речи
<i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i>	

23	Химия
24	Экологические основы природопользования
Профессиональный цикл Общепрофессиональные дисциплины	
25	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
26	Организация хранения и контроль запасов и сырья
27	Техническое оснащение организаций питания
28	Организация обслуживания
29	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
30	Правовые основы профессиональной деятельности
31	Информационные технологии в профессиональной деятельности
32	Охрана труда
33	Безопасность жизнедеятельности
Профессиональные модули	
34	ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
35	ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
36	ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
37	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
38	ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
39	ПМ. 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
40	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
41	ПМ. 08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

3.4 Программы учебной и производственной практик.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной

деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) [для ППСЗ– учебная практика и производственная практика] проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

В приложении к ОПОП приводятся рабочие программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей).

42	УП.01	Учебная практика
43	ПП.01	Производственная практика
44	УП.02	Учебная практика
45	ПП.02	Производственная практика
46	УП.03	Учебная практика
47	ПП.03	Производственная практика
48	УП.04	Учебная практика
49	ПП.04	Производственная практика
50	УП.05	Учебная практика
51	ПП.05	Производственная практика
52	УП.06	Учебная практика
53	ПП.06	Производственная практика
54	УП.07	Учебная практика
55	УП.07	Учебная практика
56	ПП.07	Производственная практика
57	УП.08	Учебная практика
58	ПДП	Преддипломная практика

4. Требования к условиям реализации ППСЗ

Требования к вступительным испытаниям абитуриентов к освоению основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.12 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования. Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации».

4.1 Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

Абитуриент должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании. Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования

осуществляется на общедоступной основе.

4.2 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- Компьютерные симуляции;
- деловые и ролевые игры;
- разбор конкретных ситуаций;
- психологические и иные тренинги;
- групповые дискуссии.

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

4.3 Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем.

Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Самостоятельная работа студентов должна подкрепляться учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

4.4 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии 35.01.13 Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства. Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

4.4.1. Кадровое обеспечение

№ п/п	Наименование УД, МДК (ПМ), практики	ФИО преподавателя, мастера п/о	Образование (что закончил, какая специальность по диплому, квалификация)	Сведения о повышении квалификации	Сведения о стажировке (только для профессионального цикла)	Сведения о профессиональной переподготовке	Квалификационная категория (приказ, №)
1.	Русский язык	Кустова Н.В.	Челябинский государственный университет, «Русский язык и литература» филолог, 1985г.	2015г. КПК «Теория обучения и педагогические технологии»			высшая, до 31.05.2022г., приказ от 13.06.2017 № 01/1913
2.	Литература	Кустова Н.В.	Челябинский государственный университет, «Русский язык и литература» филолог, 1985г.	2015г. КПК «Теория обучения и педагогические технологии»			высшая, до 31.05.2022г., приказ от 13.06.2017 № 01/1913
3.	Иностранный язык	Нугаманова А.С.	ГОУ ВПО «Башкирский государственный университет», «Филология», Филолог. Преподаватель, 2008г	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), КПК 2014г. «Преподавание дисциплин образовательной области «Филология» (специализация: немецкий язык).		ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (Национальный исследовательский университет), «Теория и практика английского языка», перевод английского языка, 2013г.	1, до 04.03.2020, № 01/584 от 17.03.2015
4.	История	Сергеев С.А.	Челяб. гос. пед. университет, История, учитель истории, 2015г.				
5.	Обществознание	Сергеев С.А.	Челяб. гос. пед. университет, История, учитель истории, 2015г.				
6.	Физика	Сизимова Н.Г.	ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (Национальный исследовательский университет), «Металловедение и термическая обработка металлов», инженер, 2012г.	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), 2014, КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического		май 2016г. ФГБОУ ВО «Челябинский государственный педагогический университет», «Преподавание математики в современной школе», преподавание математики в общеобразовательных организациях	соотв. заним. долж-ти протокол от 30.09.2016

				направления».			
7.	Химия	Елохина О.Д.	Бирский государственный педагогический институт, «Биология и химия», учитель биологии и химии, 1978г.	сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle", 2015г., КПК, «Организация профессиональной деятельности пси-холого-педагогического направления"			в до 03.2019, МО Чел.обл.,2014, пр 01/807
8.	Биология	Шишкина Л.А.	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Биология», учитель биологии, 2006г., Златоустовское медицинское училище МПС, "Лечебное дело", фельдшер, 2000г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды", сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle"			высшая к. до 07.10.2018 (преподаватель), Мо Челяб.обл.2013 пр 01/3798 от 15.10.2013
9.	География	Вишника Г.Я.	Златоустовское педагогическое училище, учитель рисования и черчения, 1973г.	март 2016, КПК, "Теория обучения и педагогические технологии"			соотв. заним. долж-ти Протокол от 27.11.14
10.	Экология	Вишника Г.Я.	Златоустовское педагогическое училище, учитель рисования и черчения, 1973г.	март 2016, КПК, "Теория обучения и педагогические технологии"			соотв. заним. долж-ти Протокол от 27.11.14
11.	Астрономия	Симонов А.Б.	Челябинский политехнический институт им. Ленинского комсомола, «Двигатели внутреннего сгорания», инженер-механик, 1988г.	март 2017г. КПК ЧИРПО "Теория обучения и педагогические технологии", 2013г. КПК Основы информационной безопасности.	дек.2017 ЧИРПО "Учебная дисциплина "Астрономия" в рамках освоения основной образовательной программы СПО (в форме стажировки) 48ч.	Челябинский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования, «Информатика (на базе высшего образования), учитель информатики, 1998г.	соотв. заним. долж-ти протокол № 1 от 29.09.2017
12.	Физическая культура	Дмитриева С.В.	ФГБОУ ВПО «Уральский государственный университет физической культуры», «Физическая культура и спорт», специалист по физической культуре и	2015г. КПК « Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»			соотв. заним. должн., прот. от 30.09.2016

			спорту, 2011г.				
13.	Основы безопасности жизнедеятельности	Черёмушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. Университет, Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. Торг-эконом. Техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.			январь.2018г. ООО Учебный центр "Профессионал", диплом о профпереподготовке, "Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации	рекоменд. на долж. "Преподаватель", протокол № 1 от 10.02.2017
15.	Математика	Сизимова Н.Г.	ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (Национальный исследовательский университет), «Металловедение и термическая обработка металлов», инженер, 2012г.	сентябрь.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), 2014, КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».		май 2016г. ФГБОУ ВО «Челябинский государственный педагогический университет», «Преподавание математики в современной школе», преподавание математики в общеобразовательных организациях	соотв. заним. долж-ти протокол от 30.09.2016
16.	Информатика	Черепанова М.В.	ФГОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет», «Экономика и управление аграрным производством», экономист, 2003г., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Информационные технологии в образовании», инженер, 2015г.	сентябрь.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle).		Январь.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения», 500час	первая, до 28.04.2021, приказ от 18.05.16 № 01/1563

		Симонов А.Б.	Челябинский политехнический институт им. Ленинского комсомола, «Двигатели внутреннего сгорания», инженер-механик, 1988г.	2013г. КПК Основы информационной безопасности.	дек.2017 ЧИРПО "Учебная дисциплина "Астрономия" в рамках освоения основной образовательной программы СПО (в форме стажировки) 48ч.	Челябинский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования, «Информатика (на базе высшего образования), учитель информатики, 1998г.	соотв. заним. долж-ти протокол № 1 от 29.09.2017
17.	Экономика	Валиахмедова Е.П.	Всероссийский зочный финансово-экономический институт, "Финансы и кредит", экономист, 1995г.	сент.2016, КПК "Информационные технологии в образовании", 2014, КПК "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"		сент.2017 АНО ДПО "Институт управления и права", диплом о профпереподготовке, "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	высшая до 28.02.2021, приказ от 17.03.2016 № 01/693
18.	Право	Черепанова М.В.	ФГОУ ВПО «Башкирский государственный аграрный университет», «Экономика и управление аграрным производством», экономист, 2003г., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Информационные технологии в образовании», инженер, 2015г.	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle).		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения», 500час	первая, до 28.04.2021, приказ от 18.05.16 № 01/1563
19.	Психология	Меркулова Н.А.	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Социальная работа», специалист по социальной работе, 2011г., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Психолого-педагогическое образование, магистр, 2015г.	май2017г. КПК ЧИРПО "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"			

20.	Основы философии	Сергеев С.А.	Челяб. гос. пед. университет, История, учитель истории, 2015г.				
21.	История	Сергеев С.А.	Челяб. гос. пед. университет, История, учитель истории, 2015г.				
22.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Нугаманова А.С.	ГОУ ВПО «Башкирский государственный университет», «Филология», Филолог. Преподаватель, 2008г	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), КПК 2014г. «Преподавание дисциплин образовательной области «Филология» (специализация: немецкий язык).		ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (Национальный исследовательский университет), «Теория и практика английского языка», перевод английского языка, 2013г.	1, до 04.03.2020, № 01/584 от 17.03.2015
22.	Физическая культура	Дмитриева С.В.	ФГБОУ ВПО «Уральский государственный университет физической культуры», «Физическая культура и спорт», специалист по физической культуре и спорту, 2011г.	2015г. КПК « Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»			соотв. заним. должн., прот. от 30.09.2016
23.	Психология общения	Меркулова Н.А.	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Социальная работа», специалист по социальной работе, 2011г., ФГБОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Психолого-педагогическое образование, магистр, 2015г.	май2017г. КПК ЧИРПО "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"			
24.	Русский язык и культура речи	Кустова Н.В.	Челябинский государственный университет, «Русский язык и литература» филолог, 1985г.	2015г. КПК «Теория обучения и педагогические технологии»			в до 02.07.2017, МО Челябин.обл.2012, пр 01-1911
25.	Химия	Елохина О.Д	Бирский государственный педагогический институт, «Биология и химия», учитель биологии и химии, 1978г.	сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения			в до 03.2019, МО Чел.обл.,2014, пр 01/807

				студентов средствами АСУ на основе Moodle", 2015г., КПК, «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»			
26.	Экологические основы природопользования	Вишникина Г.Я.	Златоустовское педагогическое училище, учитель рисования и черчения, 1973г.	март 2016, КПК, "Теория обучения и педагогические технологии"			соотв. заним. долж-ти Протокол от 27.11.14
27.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Шишкина Л.А.	ГОУ ВПО «Челябинский государственный педагогический университет», «Биология», учитель биологии, 2006г., Златоустовское медицинское училище МПС, "Лечебное дело", фельдшер, 2000г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды", сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle"			высшая к. до 07.10.2018 (преподаватель), Мо Челябин.обл.2013 пр 01/3798 от 15.10.2013
28.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Прокопенко И.А.	Белгородский кооперативный институт, «Товароведение продовольственных продуктов», товаровед-коммерсант, 1993г.	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), 2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	высшая, до 28.04.2021г., приказ от 18.05.16 № 01/1562
29.	Техническое оснащение организаций питания	Осипова О.С.	ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	февр.2017г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».		авг.2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
30.	Организация обслуживания	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1 к, до 2018, МО Челяб.обл. 2013пр. № 01/2484

31.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1 к, до 2018, МО Челяб.обл. 2013пр. № 01/2484
32.	Правовые основы профессиональной деятельности	Парфенова Н.Б.	Челябинская государственная академия культуры и искусств, «Музейное дело и охрана памятников», музеевед-педагог, 2005г., ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (Национальный исследовательский университет), «Юриспруденция», юрист, 2012г.	сент.2016г. КПК «Информационные технологии в образовании» (применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle), 2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».		авг.2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	1до 27.11.2022 МО челяб.обл. пр № 01/3592 от 28.11.2017
33.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Симонов А.Б.	Челябинский политехнический институт им. Ленинского комсомола, «Двигатели внутреннего сгорания», инженер-механик, 1988г.	март 2017г. КПК ЧИРПО "Теория обучения и педагогические технологии", 2013г. КПК Основы информационной безопасности.	дек.2017 ЧИРПО "Учебная дисциплина "Астрономия" в рамках освоения основной образовательной программы СПО (в форме стажировки) 48ч.	Челябинский институт повышения квалификации и переподготовки работников образования, «Информатика (на базе высшего образования), учитель информатики, 1998г.	соотв. заним. долж-ти протокол № 1 от 29.09.2017
34.	Охрана труда	Осипова О.С.	ГОО ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	февр.2017г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».		авг.2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
35.	Безопасность жизнедеятельности	Черемушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. Университет, Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. Торг-эконом. Техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.			янв.2018г. ООО Учебный центр "Профессионал", диплом о профпереподготовке, "Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации	рекоменд. на долж. "Преподаватель", протокол № 1 от 10.02.2017
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							
36.	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Искендерова В.В.	ГБОУ СПО (ССУЗ) "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Организация обслуживания в общественном питании",			Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	

			менеджер,2013г.				
37.	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Осипова О.С.	ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	февр.2017г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления».		авг.2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
38.	УП.01 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
39.	ПП.01 Производственная практика						
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
40.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Искендерова В.В.	ГБОУ СПО (ССУЗ) "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Организация обслуживания в общественном питании", менеджер,2013г.			Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	
41.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Константинова О.Н.	ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	окт.2016г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»	окт.2017г. ЧИРПО "Особенности разработки учебных планов по программам СПО в соответствии требованиями ФГОС по ТОП-50" (стажировка) - 24ч., март 2016г. ЧИРПО "Особенности разработки учебных планов по программам СПО в соответствии с требованиями ФГОС" (стажировка)-48ч.	2017г. Диплом о профпереподготовке. ООО Учебный центр "профессионал", "Организация менеджмента в образовательной организации".2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
42.	УП.02 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017

			университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.				
43.	ПП.02 Производственная практика						
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
44.	МДК.03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимента	Искендерова В.В.	ГБОУ СПО (ССУЗ) "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Организация обслуживания в общественном питании", менеджер, 2013г.			Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения», 500 час	
45.	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Константинова О.Н.	ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	окт.2016г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»	окт.2017г. ЧИРПО "Особенности разработки учебных планов по программам СПО в соответствии требованиями ФГОС по ТОП-50" (стажировка) - 24ч., март 2016г. ЧИРПО "Особенности разработки учебных планов по программам СПО в соответствии с требованиями ФГОС" (стажировка)-48ч.	2017г. Диплом о профпереподготовке. ООО Учебный центр "профессионал", "Организация менеджмента в образовательной организации". 2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним. должн. "Преподаватель"
46.	УП.03 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
47.	ПП.03 Производственная практика						
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
48.	МДК.04.01 Организация	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий	2015г. КПК «Организация		Янв.2018, ЧИРПО «Методика	1 к, до 2018, МО Челяб. обл.

	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		профессионального обучения»,500час	2013пр. № 01/2484
49.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Ковалева О.С.	Воронежский технологический институт, «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцентратов», инженер-технолог, 1992г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»	янв.2018г. "Начинающий кондитер" сертификат, апр.2017г. КПК, ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", "Современные технологии в поварском и кондитерском деле", "Работа с шоколадом Callebaut: Темперирование шоколада и изготовление конфет ручной работы" (диплом); 2016г. ЧИРПО "Изготовление кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (стажировка)"24ч.	Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1до 09.08.2018. МО челяб.обл. пр №02/3188 от 06.09. 2013
50.	УП.04 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
51.	ПП.04 Производственная практика						
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
52.	МДК.05.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1 к, до 2018, МО Челябин.обл. 2013пр. № 01/2484
53.	МДК.05.02 Процессы	Ковалева О.С.	Воронежский	2015г. КПК «Организация	янв.2018г. "Начинающий	Янв.2018, ЧИРПО «Методика	1до 09.08.2018. МО

	приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		технологический институт, «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекокцентратов», инженер-технолог, 1992г.	профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»	кондитер" сертификат, апр.2017г. КПК, ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", "Современные технологии в поварском и кондитерском деле", "Работа с шоколадом Callebaut: Темперирование шоколада и изготовление конфет ручной работы" (диплом); 2016г. ЧИРПО "Изготовление кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (стажировка)"24ч.	профессионального обучения»,500час	челяб.обл. пр №02/3188 от 06.09. 2013
54.	УП.05 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
55.	ПП.05 Производственная практика						
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							
56.	МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1 к, до 2018, МО Челябин.обл. 2013пр. № 01/2484
57.	УП.06 Учебная практика	Ушакова Н.Г.	Московский коммерческий университет, «Менеджмент», бакалавр менеджмента, 1995г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»		Янв.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1 к, до 2018, МО Челябин.обл. 2013пр. № 01/2484
58.	ПП.06 Производственная практика						
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих							
59.	МДК.07.01 Выполнение работ по профессии	Осипова О.С.	ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт	февр.2017г. КПК «Организация		авг.2017г. НОЧУ ВО "Московский финансово-	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн.

	16675 Повар, 12901 Кондитер		пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», инженер, 2010г.	профессиональной деятельности психолого-педагогического направления.		промышленный университет "Синергия", Диплом о профпереподготовке, "Педагог профессионального образования"	"Преподаватель"
60.	УП.07 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
61.	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Ковалева О.С.	Воронежский технологический институт, «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов», инженер-технолог, 1992г.	2015г. КПК «Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления»	январь.2018г. "Начинающий кондитер" сертификат, апр.2017г. КПК, ГБПОУ "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли", "Современные технологии в поварском и кондитерском деле", "Работа с шоколадом Callebaut: Темперирование шоколада и изготовление конфет ручной работы" (диплом); 2016г. ЧИРПО "Изготовление кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (стажировка)"24ч.	Январь.2018, ЧИРПО «Методика профессионального обучения»,500час	1до 09.08.2018. МО челяб.обл. пр №02/3188 от 06.09. 2013
62.	УП.07 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды"			рекоменд. на долж. "Мастер п/о", протокол № 3 от 28.08.2017
63.	ПП.07 Производственная практика						

ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу							
64.	МДК.08.01 Способы поиска работы, трудоустройства	Бодряшкина О.Г.	Свердловский институт народного хозяйства, "Товароведение и организация торговли промышленными товарами", товаровед высшей квалификации, 1983г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды", сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle", 2014г. КПК "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"		2018 г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
65.	МДК.08.02 Основы предпринимательства, открытие собственного дела	Бодряшкина О.Г.	Свердловский институт народного хозяйства, "Товароведение и организация торговли промышленными товарами", товаровед высшей квалификации, 1983г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды", сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle", 2014г. КПК "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"		2018 г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"
66.	УП.08 Учебная практика	Бодряшкина О.Г.	Свердловский институт народного хозяйства, "Товароведение и организация торговли промышленными товарами", товаровед высшей квалификации, 1983г.	окт.2017г. ЧИРПО, КПК "Проектирование образовательной среды", сент.2017г. ЧИРПО, КПК "Информационные технологии в образовании: применение электронного УМК в процессе обучения студентов средствами АСУ на основе Moodle", 2014г. КПК "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления"		2018 г. НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования"	29.09.2017 прот. № 1 соотв-е заним.должн. "Преподаватель"

4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам электронной библиотечной системы, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Циклы дисциплин	Дисциплина	Основная/дополнительная	Название издания	Кол-во
ОДП	Русский язык и литература. Русский язык	о	Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для НПО и СПО / Е.С.Антонова, Т.М.Воителева. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 384 с.	15
		о	Воителева, Т.М. Русский язык: Сборник упражнений [Текст]: учебное пособие для НПО и СПО. - 2-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2013. - 224 с.	1
		о	Русский язык и культура речи: Учебное пособие / Е.А. Самойлова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 144 с.	ЭБС
		д	Новикова, Л.И. Русский язык: пунктуация [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л. И. Новикова, Н. Ю. Соловьева. – М. : РИОР: ИНФРА-М: РАП, 2012. - 284 с.	ЭБС
		д	Обучение русскому языку сегодня. Пособие для преподавателей русского языка / Е.В. Колчинская. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 184 с.	ЭБС
		д	Русский язык [Текст]: учебник для СПО / Под ред. Н.А. Герасименко. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2005. - 496 с.	1
		д	Русский язык: орфография : Учебное пособие / Л.И. Новикова, Н.Ю. Соловьева. - М.: ИЦ РИОР: ИНФРА-М: РАП, 2010. - 300 с.	ЭБС
	Русский язык и литература. Литература	о	Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. проф. В.К. Сигова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 512 с.	ЭБС
		д	Лебедев Ю.В. Русская литература XIX века. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений. В 2 ч. Ч. 1. - 3-е изд. - М. : Просвещение, 2002. - 320 с.	1

		д	Лебедев Ю.В. Русская литература XIX века. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений. В 2 ч. Ч. 2. - 3-е изд. - М. : Просвещение, 2002. - 320 с.	1
		д	Литература [Текст]: Практикум : учебное пособие для СПО / Под ред. Г.А.Обернихиной. - М. : Академия, 2006. - 272 с.	1
		д	Литература [Текст]: учебник для СПО / Под ред. Г.А.Обернихиной. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2007. - 656 с.	20
		д	Литература [Текст]: учебник для СПО / Под ред. Г.А.Обернихиной. - М. : Академия, 2006. - 656 с.	25
		д	Литературный справочник : учеб. пособие / Г.А. Анищенко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 176 с.	ЭБС
	Иностранный язык	о	Маньковская, З.В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 200 с.	ЭБС
		о	Халилова, Л.А. English for students of economics: Учебник английского языка для студентов экономических специальностей / Л.А. Халилова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: Форум, 2015. - 384 с.	ЭБС
		д	Planet of English [Текст]: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т.Безкороваяная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик. - М. : Академия, 2012. - 256 с. : ил.	1
		д	Up & Up 10 : Student`s Book [Текст]: учебник английского языка для 10 класса : базовый уровень / Под ред. В.Г.Тимофеева. - 4-е изд. - М. : Академия, 2009. - 144 с. : ил.	1
		д	Up & Up 11 : Student`s Book [Текст]: учебник английского языка для 11 класса : базовый уровень / Под ред. В.Г.Тимофеева. - 3-е изд. - М. : Академия, 2009. - 136 с. : ил.	1
		д	Агабекян, И.П. Английский язык [Текст] : учебное пособие для СПО. - 22-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 318 с.	1
		д	Агабекян, И.П. Английский язык [Текст]: учебное пособие для СПО. - 22-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 318 с.	1
		д	Агабекян, И.П. Деловой английский = English for Business [Текст]. - 4-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. - 318 с.	15
		д	Басова, Н.В. Немецкий для экономистов [Текст]: учебное пособие для вузов / Н.В.Басова, Т.Ф.Гайвоненко. - 10-е изд., испр. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 377 с.	1
		д	Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей [Текст]: учебник для СПО / Н.В.Басова, Т.Г.Коноплева. - 14-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 414 с.	15
		д	Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей [Текст]: учебник для вузов / Н.В.Басова,	15

			Т.Г.Коноплева. - 13-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008	
		д	Выборова, Г.Е. Easy English: Базовый курс [Текст]: учебник / Г.Е.Выборова, К.С.Махмурян, О.П.Мельчина. - 2-е изд., испр. И доп. - М. : АСТ - ПРЕСС КНИГА, 2003. - 384 с.	15
		д	Голубев, А.П. Английский язык [Текст]: учебное пособие для СПО / А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Голубев, А.П. Английский язык [Текст]: учебное пособие для СПО / А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Карпова, Т.А. Английский язык для колледжей [Текст]: учебное пособие. - 7-е изд., перераб. И доп. - М., 2010	1
		д	Карпова, Т.А. Английский язык для колледжей [Текст]: учебное пособие. - 7-е изд., перераб. И доп. - М., 2010	1
		д	Шевелёва, С. А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учащихся средних профессиональных учебных заведений / С.А. Шевелёва, В.Е. Стогов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 431 с.	ЭБС
	История	о	История : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 528 с.	ЭБС
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 /	15

			В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	
		д	История Отечества: Учебное пособие / В.С. Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 544 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98281-071-7	ЭБС
	Обществознание	о	Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 303 с.	ЭБС
		о	Обществознание : учебник / В.О. Мушинский. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с.	ЭБС
		о	Обществознание : учебник / В.О. Мушинский. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 320 с.	ЭБС
		д	Горелов, А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Практикум : учебное пособие для НПО и СПО / А.А.Горелов, Т.А.Горелова. - 4-е изд., перераб.. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	20
		д	Горелов, А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для НПО и СПО / А.А.Горелов, Т.А.Горелова. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	30
		д	Обществознание. 10 класс [Текст: учебник для общеобразовательных учреждений : профильный уровень / Под ред. Л.Н.Боголюбова. - 5-е изд. - М. : Просвещение, 2011. - 415 с.	1
		д	Обществознание. 10 класс [Текст: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Под ред. Л.Н.Боголюбова. - 5-е изд. - М.: Просвещение, 2009. - 351 с.	1
		д	Обществознание. 11 класс [Текст: учебник для общеобразовательных учреждений : профильный уровень / Под ред. Л.Н.Боголюбова. - 5-е изд., дораб. - М. : Просвещение, 2011. - 432 с.	1
		д	Обществознание. 11 класс [Текст: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень / Под ред. Л.Н.Боголюбова, Н.И.Городецкой, А.И.Матвеева. - 4-е изд. - М.: Просвещение, 2009. - 349 с.	1
		д	Обществознание: учебное пособие / А.А. Сычев. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 384 с.	ЭБС
	д	Обществознание: Учебное пособие для поступающих в юридические вузы / Б.Н. Мальков, М.Г. Марюшкин, А.А. Федорченко; Под ред. Б.Н. Малькова, Р.В. Шагиевой - М.: Норма: ИНФРА-М, 2011. - 496 с.	ЭБС	
	Естествознание Физика	о	Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями : учеб. пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 97 с.	ЭБС
		о	Самойленко, П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: сборник	1

		задач. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 240 с.	
		о Самойленко,, П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: учебник для НПО и СПО. - 5-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 496 с.	10
		о Физика.: Учеб. / А.А.Пинский, Г.Ю.Граковский; Под общ. ред. проф., д.э.н. Ю.И. Дика, Н.С. Пурьшевой - 3-е изд., испр. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: ил.	ЭБС
		д Габриелян, О.С. Химия [Текст]: Книга для преподавателя : методическое пособие для НПО и СПО /О.С.Габриелян, Г.Г.Лысова. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д Каменский, А.А. Биология. Общая биология. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / А.А.Каменский, Е.А.Криксунов, В.В.Пасечник. - 7-е изд., стереотип. - М. : Дрофа, 2011. - 367 с. : ил.	1
		д Саенко, О.Е. Химия для колледжей [Текст]: учебник. - 3-е изд., перераб. И доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 282 с.	1
		д Самойленко, П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: Сборник задач : учебное пособие для НПО и СПО. - 2-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д Самойленко, П.И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей [Текст]: учебник для НПО и СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 496 с.	1
		д Самойленко, П.И. Физика: для нетехнических специальностей[Текст] : учебник для СПО / П.И.Самойленко, А.В.Сергеев - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 400 с.	25
	Естествознание Химия	о Основы химии: Учебник / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с.	ЭБС
		о Ерохин, Ю.М. Химия [Текст]: задачи и упражнения. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 288 с.	1
		о Неорганическая химия: Учебное пособие / Богомолова И.В. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с.	ЭБС
		д Габриелян, О.С. Химия [Текст]: Книга для преподавателя : методическое пособие для НПО и СПО /О.С.Габриелян, Г.Г.Лысова. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д Габриелян, О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля [Текст]: учебник для СПО и НПО / О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. - 4-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2012. - 256 с. : ил.	1

		д	Габриэлян, О.С. Химия [Текст]: учебник для СПО / О.С.Габриэлян, И.Г.Остроумов. - 7-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2011. - 336 с. : ил.	1
		д	Ерохин, Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии: с дидактическим материалом [Текст]: учебное пособие для СПО / Ю.М.Ерохин, В.И.Фролов. - М. : Академия, 2003. - 304 с.	15
		д	Ерохин, Ю.М. Химия : Задачи и упражнения [Текст]: учебное пособие для НПО и СПО. - М. : Академия, 2012. - 288 с.	1
		д	Ерохин, Ю.М. Химия [Текст]: учебник для СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 384 с.	25
		д	Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие/Иванов В. Г., Гева О. Н. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с.:	ЭБС
		д	Саенко, О.Е. Химия для колледжей [Текст]: учебник. - 3-е изд., перераб. И доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 282 с.	1
	Естествознание Биология	о	Константинов, В.М. Общая биология[Текст]: учебник для СПО / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; Под ред. В.М.Константинова. - 11-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 256 с.	1
		д	Биология с основами экологии: Учеб. пособие / Л.Г. Ахмадуллина. - М.: РИОР, 2006. - 128 с.	ЭБС
		д	Естествознание: учебник / А.Л. Петелин, Т.Н. Гаева, А.Л. Бреннер. - М.: Форум, 2010. - 256 с.: ил.	ЭБС
		д	Каменский, А.А. Биология. Общая биология. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / А.А.Каменский, Е.А.Криксунов, В.В.Пасечник. - 7-е изд., стереотип. - М. : Дрофа, 2011. - 367 с. : ил.	1
		д	Константинов, В.М. Биология [Текст]: учебник для НПО и СПО / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; Под ред. В.М.Константинова. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 320 с.	1
		д	Константинов, В.М. Общая биология [Текст]: учебник для СПО / В.М.Константинов, А.Г.Резанов, Е.О.Фадеева; Под ред. В.М.Константинова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 256 с.	15
		География	о	География (современный мир) : учебник / Н.Н. Петрова. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 224 с.
	о		География : учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 313 с.	ЭБС
	д		Баранчиков, Е.В. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для НПО и СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15

		д	Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы [Текст]: учебное пособие для НПО и СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 144 с.	1
		д	Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания [Текст]: учебное пособие для НПО и СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 160 с.	1
		д	Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Методические рекомендации [Текст]: учебно-методическое пособие для НПО и СПО. - М. : Академия, 2010. - 144 с.	1
		д	Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум [Текст]: учебное пособие для НПО и СПО. - М. : Академия, 2010. - 240 с.	1
	Экология	о	Лабораторный практикум по экологии / Н.А. Голубкина, Т.А. Лосева. - 3-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 64 с.: ил.	ЭБС
		о	Общая экология : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 336 с.	ЭБС
		д	Биология с основами экологии: Учеб. пособие / Л.Г. Ахмадуллина. - М.: РИОР, 2006. - 128 с.	ЭБС
		д	Константинов, В.М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник для СПО / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. - 12-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2012. - 304 с. : ил.	3
		д	Хандогина Е.К. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / Е.К.Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; Под общ. Ред. Е.К.Хандогиной. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2011. - 160 с. : ил.	25
		д	Экология : учебник / А.Д. Потапов. — 2-е изд., испр. и доп.— М. : ИНФРА-М, 2017. — 528 с.	ЭБС
		д	Экология : учебник / В.С. Пушкарь, Л.В. Якименко. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 397 с.	ЭБС
		д	Экология : учебник / Н.И. Николайкин, Н.Е. Николайкина, О.П. Мелехова. — 9-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 615 с.	ЭБС
		д	Экология XXI века (словарь терминов): Справочно-энциклопедическая литература / Глазко В.И. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 992 с	ЭБС
		д	Экология: Учебник для бакалавров / Валова В.Д., Зверев О.М., - 3-е изд., перераб. и доп. - М.:Дашков и К, 2017. - 376 с	ЭБС
	Физическая культура	о	Здоровье и физическая культура студента:	ЭБС

			Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.		
		д	Бишаева, А.А. Физическая культура [Текст] : учебник для НПО и СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5	
		д	Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Григорович [и др.]; под ред. Е.С. Григоровича, В.А. Переверзева. – 4-е изд., испр. – Минск: Вышэйшая школа, 2014. – 350 с.: ил.	ЭБС	
	Основы безопасности жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. В.П. Мельникова — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.	ЭБС	
		о	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - Москва: НИЦ ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с.	ЭБС	
		о	Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: Уч./ В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова, Н.Н. Чибинев. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 325 с.	ЭБС	
		д	Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Под ред. Э. А. Арустамова. — 19-е изд., перераб. и доп. — М.: Дашков и К°, 2015. — 448 с.	ЭБС	
		д	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для НПО и СПО / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. - 6-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 320 с.	15	
		д	Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности[Текст]: учебник для СПО. - М. : КноРус, 2010. - 288 с.	1	
		д	Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н.Латчук и др. - 6-е изд., перераб. - М.: Дрофа, 2005. - 362 с.	1	
		Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	о	Гусев, В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для НПО и СПО / В.А.Гусев, С.Г.Григорьев, С.В.Иволгина. - 6-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 416 с.	30
			о	Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 544 с.	ЭБС
	д		Алгебра для школьников и абитуриентов: Учебное пособие / И.А. Веселаго. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФИЗМАТЛИТ, 2007. - 336 с.	ЭБС	
	д		Алгебра и начала математического анализа [Текст]: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 17-е изд. - М.: Просвещение, 2008. - 384 с.	1	

		д	Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 19-е изд. - М.: просвещение, 2010. - 384 с. : ил.	30
		д	Алгебра. Часть 1: Учебник / Киселев А.П. - М.:ФИЗМАТЛИТ, 2011. - 152 с.:	ЭБС
		д	Геометрия. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений : базовый и профильный уровни / Л.С.Атанасян и др. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2010. - 255 с. : ил.	30
		д	Геометрия: Учебник / А.П. Киселев; Под ред. Н.А. Глаголева. - М.: ФИЗМАТЛИТ, 2013. - 328 с.	ЭБС
		д	Гусев, В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для НПО и СПО / В.А.Гусев, С.Г.Григорьев, С.В.Иволгина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 384 с.	10
		д	Дадаян, А.А. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Дадаян, А.А. Сборник задач по математике [Текст]: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Пехлецкий, И.Д. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: Академия, 2003	1
		д	Турецкий, В.Я. Математика и информатика [Текст]: учебник для вузов. - 3-е изд., перераб. И доп. - М.: ИНФРА-М., 2002	1
		д	Филимонова, Е.В. Математика и информатика [Текст]: учебное пособие / Е.В.Филимонова, Н.А.Тер-Симонян. - М.: Маркетинг, 2002	1
	Информатика	о	Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 384 с.	ЭБС
		о	Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 124 с.	ЭБС
		д	Астафьева, Н.Е. Информатика и ИКТ [Текст]: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей : учебное пособие для НПО и СПО / Под ред. М.С.Цветковой. - М. : Академия, 2012. - 272 с.	15
		д	Бурьков, Д.В. Практикум по информатике [Текст]: учебное пособие / Д.В.Бурьков, Н.К.Полуянович. - М. : Дашков и К, 2010. - 192 с.	1
		д	Информатика и ИКТ. Задачник-практикум [Текст]. В 2 т. Т. 1 / Под ред. И.Семакина, Е.Хеннера. - 3-е изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. - 309 с. : ил.	1
		д	Информатика и ИКТ. Задачник-практикум [Текст]. В 2 т. Т. 2 / Под ред. И.Семакина, Е.Хеннера. - 3-е изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. - 294 с. : ил.	1

		д	Колдаев, В.Д. Сборник задач и упражнений по информатике [Текст]: учебное пособие для ссузов / В.Д.Колдаев, Е.Ю.Павлова; Под ред. Л.Г.Гагариной. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2010. - 256 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информатика [Текст]: учебник для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - 6-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 352 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информатике [Текст]: учебное пособие для СПО. - 10-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1
		д	Сборник задач и упражнений по информатике: Учебное пособие/В.Д.Колдаев, под ред. Л.Г.Гагариной - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.	ЭБС
		д	Цветкова, М.С. Информатика и ИКТ [Текст]: учебник для НПО и СПО / М.С.Цветкова, Л.С.Великович. - 2-е изд., перераб. И доп. - М. : Академия, 2012. - 352 с. : ил.	10
	Экономика	о	Основы экономики : учеб. пособие / З.К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 287 с.	ЭБС
о		Экономика : учеб. пособие / В.Г. Слагода. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 239 с.	ЭБС	
д		Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1	
д		Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1	
д		Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1	
д		Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1	
д		Гомола, А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин. - М. : Академия, 2011. - 336 с.	25	
д		Экономика: Учебник / Липсиц И.В., - 8-е изд., стер. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 607 с.	ЭБС	
д		Экономика: Учебник / Бардовский В.П.,	ЭБС	

			Рудакова О.В., Самородова Е.М. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 672 с.	
	Право	о	Основы права : учеб. пособие / В.Л. Меньшов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 158 с.	ЭБС
		о	Основы права: Учебник/М.Б.Смоленский, Е.В.Маркина - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 308 с	ЭБС
		д	Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Книга для преподавателя : учебно-методическое пособие для НПО и СПО. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
		д	Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: Практикум : учебное пособие для НПО и СПО. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
		д	Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля [Текст]: учебник для НПО и СПО. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 432 с.	15
		д	Право: основы правовой культуры [Текст]: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни : В 2 ч. Ч. 1 / Е.А.Певцова. - 7-е изд. - М. : Русское слово - РС, 2011. - 240 с.	1
		д	Право: основы правовой культуры [Текст]: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни : В 2 ч. Ч. 2 / Е.А.Певцова. - 7-е изд. - М. : Русское слово - РС, 2011. - 240 64с.	1
		д	Право: Учебник / Под ред. И.В.Рукавишниковой, И.Г.Напалковой, А.Н.Позднышова- М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 384 с.	ЭБС
	Психология	о	Основы общей психологии : учебник / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 288 с.	ЭБС
		д	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Социальная психология : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Социальная психология : учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. — 3-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.	ЭБС
ОГСЭ	Основы философии	о	Основы философии : учеб. пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 288 с.	ЭБС
		о	Основы философии : учеб.-методич. пособие / Т.В. Голубева. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 266 с.	ЭБС
		о	Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС

		о	Основы философии: Учебное пособие / Сычев А.А., - 2-е изд., испр. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.	ЭБС
		о	Основы философии: Учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. - 312 с.	ЭБС
		д	Губин, В.Д. Основы философии [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 288 с.	30
		д	Русская философия . Словарь [Текст] / Под общ. ред. М.А.Маслина. - М : Республика, 1995. - 655 с.	1
		д	Современная философия [Текст]: словарь и хрестоматия / Отв. Ред. В.П.Кохановский. - Ростов-на-Дону : Феникс, 1996. - 511 с.	1
		д	Современная философия [Текст]: словарь и хрестоматия / Отв. Ред. В.П.Кохановский. - Ростов-на-Дону : Феникс, 1997. - 511 с.	1
		д	Современный философский словарь [Текст] / Под общ. Ред. В.Е.Кемерова . - М. : Одиссей, 1996. - 608 с.	1
		д	Философия [Текст]: учебник для вузов / Под ред. В.Н.Лавриненко, В.П.Ратникова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ, 2010. - 735 с.	1
		д	Хрестоматия по философии [Текст]: учебное пособие / Под ред. А.А.Радугина. - М. : Центр, 1998. - 432 с.	1
		д	Хрестоматия по философии [Текст]: учебное пособие / Сост. П.В.Алексеев, А.В.Панин. - М. : Проспект, 1996. - 416 с.	1
	История	о	История : учеб. пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – М. : ИНФРА-М, 2018. – 528 с.	ЭБС
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с. : ил.	15
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15

		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей [Текст]: учебник . В 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15
		д	История Отечества: Учебное пособие / В.С. Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 544 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98281-071-7	ЭБС
		д	История России (1985—2008 годы): учеб. пособие / Г.И. Герасимов. — 2-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 315 с.	ЭБС
		д	История: учеб. пособие / Ю.А. Шестаков. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 248 с.	ЭБС
		д	Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 639 с.	ЭБС
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	Агабекян И.П. Английский язык : учебное пособие для СПО. - 22-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 318 с.	1
		о	Маньковская, З.В. Английский язык : учеб. пособие / З.В. Маньковская. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 200 с.	ЭБС
		о	Немецкий язык для студентов-экономистов: Учебник / Васильева М. М., Мирзабекова Н. М., Сидельникова Е. М. - 4-е изд., перераб. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 350 с.	ЭБС
		о	Немецкий язык: деловое общение: Учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	ЭБС
		о	Халилова, Л.А. English for students of economics: Учебник английского языка для студентов экономических специальностей / Л.А. Халилова. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: Форум, 2015. - 384 с.	ЭБС
		д	Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т.Безкоровайная, Н.И.Соколова, Е.А.Койранская, Г.В.Лаврик. - М. : Академия, 2012. - 256 с. : ил.	1
		д	Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала [Текст]: Учебное пособие. - М.: Проспект, 2006. - 248 с.	15
		д	Басова Н.В. Немецкий для экономистов: учебное пособие для вузов / Н.В.Басова, Т.Ф.Гайвоненко. - 10-е изд., испр. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 377 с.	1
		д	Голубев А.П. Английский язык : учебное пособие для СПО / А.П.Голубев, Н.В.Балуок, И.Б.Смирнова. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
		д	Жебит, Л.И. Немецкий язык в сфере общественного питания [Электронный ресурс] : пособие для учащихся учреждений ССО / Л. И. Жебит. – Минск: Выш. шк., 2011. – 303 с.	ЭБС
		д	Жебит, Л.И. Немецкий язык. Для пищевых и торговых специальностей [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М. :	23

			Высшая школа, 2003. - 254 с.	
		д	Карпова Т.А. Английский язык для колледжей: учебное пособие. - 7-е изд., перераб. И доп. - М., 2010	1
		д	Шевелева С.А. English on Economics : учебное пособие для вузов. - М. : ЮНИТИ, 2001. - 375 с.	1
		д	Шевелева С.А. Основы экономики и бизнеса : учебное пособие для СПО / С.А.Шевелева, В.Е.Стогов. - М. : ЮНИТИ, 1999. - 515 с.	1
		д	Шевелёва, С. А. Основы экономики и бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учащихся средних профессиональных учебных заведений / С.А. Шевелёва, В.Е. Стогов. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 431 с.	ЭБС
		д	Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. - М. : Академия, 2005. - 320 с.	15
	Физическая культура	о	Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.	ЭБС
		д	Бишаева, А.А. Физическая культура [Текст] : учебник для НПО и СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5
		д	Физическая культура [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Григорович [и др.]; под ред. Е.С. Григоровича, В.А. Переверзева. – 4-е изд., испр. – Минск: Вышэйшая школа, 2014. – 350 с.: ил.	ЭБС
	Психология общения	о	Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 304 с.	ЭБС
		о	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		о	Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / Барышева А.Д., Матюхина Ю.А., Шередер Н.Г. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности : учебник для СПО. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2004. - 208 с.	1
		д	Морозов А.В. Деловая психология: Курс лекций : учебник для вузов и ссузов. - СПб. : Союз, 2000. - 576 с.	1
		д	Немов Р.С. Общая психология. - СПб. : Питер, 2006. - 304 с.	1
		д	Немов Р.С. Общая психология: Краткий курс. - СПб.: Питер, 2009. - 304 с.	1

		д	Основы общей психологии : учебник / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 288 с.	ЭБС
		д	Петровский А.В. Психология : учебник для вузов / А.В.Петровский, М.Г.Ярошевский. - М. : Академия, 2002. - 512 с.	1
		д	Покровская Е.А. Бизнес-коммуникации : учебное пособие для вузов / Е.А.Покровская, И.Б.Лобанов. - М.: Наука-Пресс, 2009. - 286 с.	1
		д	Рогов Е.И. Психология общения. - М. : ВЛАДОС, 2001. - 336 с.	1
		д	Социальная психология : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Социальная психология : учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. — 3-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.	ЭБС
		д	Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 512 с.	1
		д	Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления: учебное пособие для ссузов. - 6-е изд. - Росов-на-Дону: Феникс, 2009. - 414 с.	1
ЕН	Химия	о	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.	ЭБС
		д	Основы химии: Учебник / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 560 с.	ЭБС
		д	Аналитическая химия [Текст]: учебник для СПО / Под ред. А.А.Ищенко. - 8-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2012. - 320 с.	10
		д	Жванко, Ю.Н. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании [Текст] : учебное пособие для СПО / Ю.Н.Жванко, Г.В.Панкратова, З.И.Мамедова. - 2-е изд., испр. и перераб. - М. : Высшая школа, 1989. - 271 с.	25
		д	Неорганическая химия: Учебное пособие / Богомолова И.В. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с.	ЭБС
		д	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст]: учебное пособие для СПО / С.В.Горбунцова, Э.А.Муллоярова, Е.С.Оробейко, Е.В.Федоренко. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 270 с. : ил.	25
	Экологические основы природопользования	о	Экологические основы природопользования : учеб. пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 160 с.	ЭБС
		о	Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. —	ЭБС

			256 с.	
		о	Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Протасов В. Ф. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Константинов, В.М. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник для СПО / В.М.Константинов, Ю.Б.Челидзе. - 12-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2012. - 304 с. : ил.	3
		д	Хандогина, Е.К. Экологические основы природопользоваания [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.К.Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; Под общ. Ред. Е.К.Хандогинной. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2011. - 160 с. : ил.	25
	Математика	о	Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 544 с.	ЭБС
		д	Григорьев, С.Г. Математика [Текст]: учебник для СПО / С.Г.Григорьев, С.В.Иволгина ; Под ред. В.А.Гусева. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2010. - 384с.	30
		д	Дадаян, А.А. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Дадаян, А.А. Сборник задач по математике [Текст]: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Пехлецкий, И.Д. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: Академия, 2003	1
		д	Турецкий, В.Я. Математика и информатика [Текст]: учебник для вузов. - 3-е изд., перераб. И доп. - М.: ИНФРА-М., 2002	1
		д	Филимонова, Е.В. Математика и информатика [Текст]: учебное пособие / Е.В.Филимонова, Н.А.Тер-Симонян. - М.: Маркетинг, 2002	1
ОП	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	о	Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	ЭБС
		о	Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил.	ЭБС
		д	Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов. - М. : Академия, 2005. - 304 с.	1
		д	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО. - 3-е изд., перераб. И доп. - М. : Академия, 2008 - 160 с.	10
		д	Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с.	ЭБС

		д	Микробиология, гигиена и санитария в торговле : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.П.Трушина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 320 с.	28
		д	Никитина Е.В. Микробиология: учебник для вузов. - СПб., 2008	1
		д	Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.П.Трушина. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 384 с.	4
		д	Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с.	ЭБС
		д	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для СПО / Е.А.Рубина, В.Ф.Мальгина. - М. : ФОРУМ, 2010. - 240 с.	18
		д	Рубина Е.А., Мальгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие для вузов. - М., 2008	5
		д	Скокан Л.Е. Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий : Л.Е.Скокан, Г.Г.Жарикова. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 148 с.	1
		д	Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с.	ЭБС
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	о	Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для СПО / М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - М. : Академия, 2013. - 192 с.	15
		д	Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для вузов / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
		д	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.: ил.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие /	ЭБС

			Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	
		д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для ссузов. - 9-е изд., испр. И доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.	1
		д	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 416 с.	1
		д	Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.	1
	Техническое оснащение организаций питания	о	Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник для СПО и вузов / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. И доп. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2013. - 480 с.	25
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		д	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 288 с.	1
		д	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. - 9-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2010. - 320 с.	1
		д	Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие для ссузов / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 416 с.	2
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование : учебник для вузов / В.Д.Елхина, М.И.Ботов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 416 с.	1
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учебник для вузов / В.П.Кирпичников, М.И.Ботов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 496 с.	1

		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование : учебник для вузов / Т.Л.Колупаева, Н.Н.Агафонов, Г.Н.Дзюба, А.Н.Стрельцов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	1
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование: учебник для вузов / В.Д.Елхина, М.И.Ботов. - М.: Академия, 2010. - 416 с.	1
	Организация обслуживания	о	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / Под ред. А. Т. Васюковой. — М.: Дашков и К°, 2015. — 416 с. - Режим доступа: http://znanium.com	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		о	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Барановский В.А. Официант-бармен : учебное пособие для НПО / В.А.Барановский, Л.В.Кулькова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 352 с.	4
		д	Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания : учебное пособие для НПО. - М. : Академия, 2004. - 224 с.	5
		д	Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 352 с.	1
		д	Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров : учебное пособие для СПО / Под общ. ред. А.П.Печенюк. - 5-е изд., перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 416 с.	1
		д	Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для вузов / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. - М. : Академия, 2012. - 240 с.	1
		д	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г.М.Зайко, Т.А.Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.	5
		д	Иванникова Е.И. Барное дело : учебник для СПО / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 352 с.	5
		д	Иванникова Е.И. Барное дело : учебник для	2

		СПО / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. - М. : Академия, 2002. - 352 с.	
д		Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. - М. : Проспект, 2004. - 384 с.	5
д		Кейтеринг [Текст]: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с.	ЭБС
д		Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. - М. : Деловая литература, 2002. - 544 с.	25
д		Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие для колледжей, профессионально-технических лицеев, училищ / Авт.-сост. Л.А.Радченко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 384 с.	1
д		Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]/ГлавчеваС.И., ЧередниченкоЛ.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с.	ЭБС
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.	ЭБС
д		Оробейко Е.С. Организация обслуживания: бары и рестораны : учебное пособие для СПО / Е.С.Оробейко, Н.Г.Шредер. - М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с.	15
д		Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова, С.Л.Ефимов, Т.Н.Голубева; Под ред. С.Л.Ефимова. - 2-е изд., доп и перераб. - М. : Рконсульт, 2002. - 468 с.	1
д		Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст]: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
д		Темерева Н.В. Бистро: С чего начать, как преуспеть : практическое пособие. - М. : Дашков и К, 2010. - 136 с.	1
д		Темерева Н.В. Закусочная на колесах: эффективные решения бизнеса : Практическое пособие. - М. : Дашков и К, 2010. - 200 с.	1
д		Технологии ресторанного сервиса [Текст]: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.	ЭБС
д		Традиции и культура питания народов мира [Текст]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
д		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник. - М. : ПрофОбрИздат, 2002. - 416 с.	1
д		Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса:	5

			учебное пособие для вузов. - М. : Дашков и К, 2009. - 248 с.	
		д	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. -	ЭБС
		д	Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах : учебное пособие. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 352 с.	1
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		о	Маркетинг товаров и услуг : учеб. пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 239 с.	ЭБС
		о	Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.	ЭБС
		о	Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 229 с.	ЭБС
		о	Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2017. - 464 с.	ЭБС
		д	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : Методические рекомендации : учебное пособие для НПО и СПО / А.И.Гомола, В.Е.Кириллов. - М. : Академия, 2012. - 192 с.	1
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
		д	Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 352 с.	30
		д	Казначевская Г.Б. Экономическая теория : учебник для колледжей. - 3-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
		д	Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Ю.В.Лысенко, М.В.Лысенко, Э.Х.Таипова. - СПб. : Питер, 2013. - 416 с. : ил.	1
		д	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - М.: Дашков и К, 2011. - 232 с.	ЭБС
		д	Маркетинг: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с.	ЭБС
		д	Маслова Т.Д. Маркетинг: учебник для вузов / Т.Д.Маслова, С.Г.Божук, Л.Н.Ковалик. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Питер, 2009. - 384 с.	1
		д	Матюшенкова Н.Г. Маркетинг : учебное	1

			пособие. - М.: Академия. - 2012. - 272 с.	
		д	Менеджмент: Учебное пособие/Кнышова Е. Н. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 350 с.	ЭБС
		д	Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2013. - 240 с.	ЭБС
		д	Основы экономики : учебное пособие для СПО / Под ред. Н.Н.Кожевникова. - 7-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 288 с.	1
		д	Семенов А.К. Основы менеджмента : Практикум / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 5-е изд., перераб. И доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 472 с.	1
		д	Семенов А.К. Основы менеджмента : учебник для вузов / А.К.Семенов, В.И.Набоков. - 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2010. - 576 с.	1
		д	Синяева И.М. Практикум по маркетингу / И.М.Синяева, С.В.Земляк, В.В.Синяев ; Под ред. Л.П.Дашкова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 240 с.	1
		д	Слагода В.Г. Экономическая теория: Рабочая тетрадь: учебное пособие для ссузов. - 2-е изд., испр. И доп. - М., 2008	1
		д	Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.:Дашков и К, 2017. - 228 с.	ЭБС
		д	Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО / Е.А.Карпенко и др. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил.	1
		д	Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2009. - 224 с.	1
		д	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 317 с.	ЭБС
		д	Экономика: Учебное пособие / В.Г. Слагода. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 240 с.	ЭБС
	Правовые основы профессиональной деятельности	о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 333 с.	ЭБС
		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А.И. Тыщенко. — 4-е изд. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 221 с.	ЭБС
		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 239 с.	ЭБС

		о	Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Краткий курс/Матвеев Р. Ф. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.	ЭБС
		о	Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 224 с.	15
		д	Игропрактикум: опыт преподавания основ права: Методическое пособие/Под ред. Исакова В. Б. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
		д	Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО / Под ред. Д.О.Тузова, В.С.Аракчеева. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2006. - 384 с.	29
		д	Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании [Текст]: учебник для СПО. - М. : Академия, 2004. - 224 с.	5
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	о	Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 124 с.	ЭБС
		о	Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 367 с.	ЭБС
		д	Коробов, Н.А. Информационные технологии в торговле [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.А.Коробов, А.Ю.Комлев. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 384 с.	29
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 384 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 208 с.	3
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 256 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 256 с.	3
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО	3

		/ Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 224 с.	
Охрана труда	о	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
	о	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
	д	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле : практикум : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
	д	Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле : учебник для СПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 160 с.	1
	д	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебник для НПО. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 240 с.	5
	д	Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для НПО / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. - 6-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2010. - 272 с.	10
	д	Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : Учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - М.: Дашков и К, 2012. - 520 с.	ЭБС
	д	Девисилов В.А. Охрана труда: учебник для ссузов. - 3-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 448 с.	1
	д	Щербакова Л.М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учебное пособие для СПО / Л.М.Щербакова, В.В.Шевелев. - М. : Деловая литература, 2000. - 248 с.	30
Безопасность жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. среднего профессионального образования / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. В.П. Мельникова — Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2017. — 368 с.	ЭБС
	о	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие / В.И. Бондин, Ю.Г. Семехин. - Москва: НИЦ ИНФРА-М; Ростов н/Д: Академцентр, 2014. - 349 с.	ЭБС
	о	Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях: Уч./ В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова, Н.Н. Чибинев. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 325 с.	ЭБС
	д	Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Под ред. Э. А. Арустамова. — 19-е изд., перераб. и доп. — М.: Дашков и К°, 2015. — 448 с.	ЭБС
	д	Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для НПО и СПО / Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. - 6-	15

			е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 320 с.	
		д	Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности[Текст]: учебник для СПО. - М. : КноРус, 2010. - 288 с.	1
		д	Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н.Латчук и др. - 6-е изд., перераб. - М.: Дрофа, 2005. - 362 с.	1
ПМ	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А.	ЭБС

		Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	
д		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
д		Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
д		Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
д		Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
д		Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
д		Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
д		Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
д		Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС

		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
		д	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М.,	3

		2008	
д		Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
д		Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
д		Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	ЭБС
д		Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
д		Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
д		Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
д		Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
д		Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
д		Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
д		Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
д		Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
д		Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
д		Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1

		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с.	ЭБС
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
		о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
		о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
		д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
		д	Дубцов Г.Г. Товароведение	1

		продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
д		Заворохина Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
д		Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
д		Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
д		Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
д		Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
д		Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
д		Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
д		Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. -	ЭБС

		М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	
д		Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
д		Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
д		Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
д		Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 128 с.	1
д		Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
д		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
д		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
д		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
д		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
д		Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
д		Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
д		Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
д		Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
д		Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС

		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
о		Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС	
о		Оборудование предприятий общественного	ЭБС	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		питания : учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	
	о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
	о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
	о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
	о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
	о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
	д	Богусева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
	д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
	д	Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
	д	Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
	д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
	д	Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
	д	Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
	д	Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3

		д	Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
		д	Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
		д	Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
		д	Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
		д	Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
		д	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски,	1

		рыбные и мясные горячие блюда : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	
д		Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
д		Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
д		Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
д		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
д		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
д		Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
д		Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
д		Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
д		Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
д		Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
д		Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
д		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
д		Товароведение и экспертиза зерномучных	ЭБС

		товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	
		д Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил.	ЭБС
		д Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	о Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
		о Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
		о Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
		о Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
		о Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
		о Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник /	ЭБС

		К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	
о		Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
о		Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
д		Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
д		Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
д		Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
д		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
д		Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
д		Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
д		Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература,	1

		2008. - 480 с.	
д		Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
д		Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
д		Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
д		Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
д		Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
д		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
д		Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
д		Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
д		Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
д		Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 112 с.	1
д		Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
д		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
д		Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К,	1

		2009	
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002		1
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004		3
д	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.		ЭБС
д	Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000		2
д	Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006		3
д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008		3
д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.		ЭБС
д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.		ЭБС
д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.		15
д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.		1
д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.		1
д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.		ЭБС
д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.		ЭБС
д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.		25
д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.:		ЭБС

		Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	
	д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
	д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
	д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
	д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	о	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
	о	Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	ЭБС
	о	Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
	о	Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
	о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС
	о	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
	о	Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.	ЭБС
	о	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
	д	Богусева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
	д	Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 304 с.	1
	д	Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный	3

		практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	
д		Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
д		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	1
д		Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов. - М.: Академия, 2010. - 336с.	1
д		Заворохина Н.В.Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2017. — 144 с.	ЭБС
д		Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 400 с.	3
д		Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для ссузов; учебное пособие для вузов / Л.В.Карташова, М.А.Николаева, Е.Н.Печникова. - М.: Деловая литература, 2004. - 816 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
д		Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
д		Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Е.А.Кондрашова, Н.В.Коник, Т.А.Пешкова. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 416 с.	3
д		Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие для ссузов. - М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	4
д		Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2

		д	Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова, Г.М.Ястина; Под ред. Т.Т.Никуленковой. - М. : КолосС, 2008. - 247 с.	3
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
		д	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
		д	Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 298 с.	ЭБС
		д	Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
		д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
		д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
		д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
		д	Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
		д	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М.,	3

		2008		
		д	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.	ЭБС
		д	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.	ЭБС
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	15
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2005. - 416 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 448 с.	1
		д	Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с.	ЭБС
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с.	ЭБС
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	о	Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : Учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 320 с.	1
		о	Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ	ЭБС

		ИНФРА-М, 2017. - 288 с.	
о		Менеджмент: Учебное пособие/Кнышова Е. Н. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с.	ЭБС
о		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.	ЭБС
о		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.	ЭБС
о		Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.	ЭБС
о		Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 350 с.	ЭБС
о		Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2013. - 240 с.	ЭБС
о		Райченко А.В. Менеджмент : учеб. пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 342 с.	ЭБС
о		Управление персоналом организации : учебник / под ред. А.Я.Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 695 с.	ЭБС
о		Экономика и организация пищевых производств: Учебное пособие / Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П., - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2017. - 228 с.	ЭБС
о		Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 317 с.	ЭБС
д		Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: учебник / Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2009. - 276 с.	5
д		Арзуманова Т.И. Экономика предприятия : Практикум / Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели. - М. : Дашков и К, 2003. - 82 с.	2
д		Ефимова О.П. Экономика общественного питания : учебное пособие для вузов. - 3-е изд., испр. и доп. - Мн. : Новое знание, 2003. - 347 с.	25
д		Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. И перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 346 с.	1
д		Казначевская Г.Б. Менеджмент : учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 352 с.	25

д	Ланин Г.А. Экономика предприятий пищевой промышленности : учебно-практическое пособие. - М. : Альфа-Пресс, 2007. - 168 с.	5
д	Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Ю.В.Лысенко, М.В.Лысенко, Э.Х.Таипова. - СПб. : Питер, 2013. - 416 с. : ил.	1
д	Любушин Н.П. Экономика организации: учебник для вузов. - М.: КноРус, 2010. - 304 с.	1
д	Магомедов М.Д. Экономика отраслей пищевых производств : учебное пособие / М.Д.Магомедов, А.В.Заздравных. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2007. - 282 с.	5
д	Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - М.: Дашков и К, 2011. - 232 с.	ЭБС
д	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2007. - 176 с.	2
д	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО / Авт. -сост. Л.А.Радченко; Под ред. С.Н.Белоусовой. - 2-е изд., доп и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. - 352 с.	30
д	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО / Авт. -сост. Л.А.Радченко; Под ред. С.Н.Белоусовой. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. - 352 с.	1
д	Основы общей психологии : учебник / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 288 с.	ЭБС
д	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
д	Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 304 с.	ЭБС
д	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для СПО. - 5-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону, 2005. - 352 с.	13
д	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для вузов. - 9-е изд., испр. И доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 373 с.	1
д	Раицкий К.А. Экономика организации	1

		(предприятия) : учебник для вузов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2003. - 1012 с.	
		д Социальная психология : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д Социальная психология : учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. — 3-е изд. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 335 с.	ЭБС
		д Фридман А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2008. - 628 с.	4
		д Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.	1
		д Экономика отрасли: торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО / Е.А.Карпенко и др. - М. : АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2010. - 224 с. : ил.	1
		д Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2007. - 224 с.	5
		д Экономика отрасли: Торговля и общественное питание: учебное пособие для СПО. - М. : Альфа-М - ИНФРА-М, 2009. - 224 с.	1
		д Экономика предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для вузов / Под ред. Т.И.Николаевой, Н.Р.Егоровой. - М. : КноРус, 2006. - 400 с.	4
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Выполнение работ по профессии 16675 Повар Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	о Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 с.	ЭБС
о Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.		ЭБС	
о Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.		ЭБС	
д Барановский В.А. Кондитер : учебное пособие для учащихся ПТУ. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. - 320 с.		2	
д Богусева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.		1	
д Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для НПО, учебное пособие для СПО / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 304 с.		25	
д Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.:		1	

		Академия, 2008. - 304 с.	
д		Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум /А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный. - 2-е изд. - М., 2008	3
д		Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2013. - 496 с.	ЭБС
д		Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учебное пособие для СПО / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. - М. : Мастерство, 2001. - 240 с.	1
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи : учебник для СПО / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова ; Под ред. М.А.Николаевой. - М. : Деловая литература, Омега-Л, 2003. - 480 с.	25
д		Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов / Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая литература, 2008. - 480 с.	1
д		Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для НПО / С.Н.Козлова, Е.Ю.Федишина. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2007. - 192 с.	1
д		Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для СПО / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. - М. : Мастерство, 2002. - 320 с.	5
д		Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков : учебное пособие для НПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 384 с.	1
д		Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
д		Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. – 412 с. : ил.	ЭБС
д		Охрана труда в общественном питании и торговле : учеб. пособие / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 125 с.	ЭБС
д		Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 320 с.	3
д		Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 112 с.	1

д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 128 с.	1
д	Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. Ч.3.Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учебное пособие для НПО / В.П.Андросов и др. - М. : Академия, 2006. - 96 с.	1
д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	1
д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.	ЭБС
д	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. А.Т.Васюковой. - М.: Дашков и К, 2009	1
д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания: для предприятий общественного питания. - М., 2002	1
д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. - М.,2004	3
д	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.	ЭБС
д	Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / Под ред. А.П.Антонова. - М, 2000	2
д	Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий /Под ред. В.Т.Лапшиной. - М., 2006	3
д	Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
д	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с.	ЭБС

		д	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 480 с.	ЭБС
		д	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	ЭБС
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 480 с.	1
		д	Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал : учебное пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 400 с.	3
		д	Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2012. - 176 с.	1
	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	о	Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.	ЭБС
		о	Основы самоменеджмента : учебник / И.И. Исаченко. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 312 с.	ЭБС
		о	Предпринимательство: Учебник / Лапушта М.Г. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 384 с.	ЭБС
		о	Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры / Румянцева Е. - М.:Альпина Пабли., 2016. - 197 с.	ЭБС
		о	Студент вуза: технологии обучения и профессиональной карьеры.: Учебное пособие / Под ред. С.Д. Резника - 3 изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 509 с.	ЭБС
		д	Лапушта, М.Г. Предпринимательство [Текст]: Учебник для вузов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 608 с.	1
		д	Правила карьеры: Все, что нужно для служебного роста / Темплар Р. - М.:Альпина Пабли., 2016. - 242 с.	ЭБС
		д	Предпринимательство [Текст]: учебник для вузов / М.Г.Лапушта, А.Г.Поршнев, Ю.Л.Старостин, Л.Г.Скамай. - 4-е изд. - М. : ИНФРА-М, 2007. - 667 с.	30
		д	Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с.	ЭБС

		д	Профессиональная этика и психология делового общения : учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 304 с.	ЭБС
		д	Психология общения. Практикум по психологии : учеб. пособие / Н.С. Ефимова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 192 с.	ЭБС
		д	Управление персоналом: деловая карьера: Учебное пособие/С.И.Сотникова, 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 328 с.	ЭБС

4.4.3 Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование аудиторий, лабораторий, учебно-производственных мастерских	Перечень оснащения	Учебные дисциплины, практики, реализуемые в аудитории, лаборатории, мастерской
1	Социально-экономических дисциплин	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История
2	Русского языка и культуры речи	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, акустическая система, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОДБ.01 Русский язык ОДБ 02 Литература ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
3	Физики	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран. Оборудование: осциллограф.; экран; электрораспределительный щит.; плакаты, таблицы; механическая модель.; весы и равновесы.; фото сортировка; машина электрофорная ; гальванометр ; комплект КЭФ; модели кристаллических решеток; психрометры ; гигрометры ; манометры ; теплоприемник; набор калориметрических тел; калориметры; термометры; электроскоп; сетка к колбе; вольтметры; конденсатор; трансформатор; мили амперметры; реостаты; приборы; модель 4-х тактного двигателя внутреннего сгорания; омметр; авометр; электромагнит; спираль-резистор; магниты; переключатели; оптическая шайба; генератор-спектр; трубки	ОДП.11 Физика

		<p>спектральные; спектроскоп; дифракционная решетка; фотоэлементы ФЭУ-1; осветитель; камертоны; штангенциркуль; кольца Ньютона.</p> <p>Электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Дидактические средства по физике.</p>	
5	Биологии	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Дидактические средства по биологии.</p>	<p>ОДБ.07 Биология ЕН.02 Экологические основы природопользования</p>
6	Истории и обществознания	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Исторические карты, схемы, стенды, альбомы, видеофильмы</p>	<p>ОДБ. 04 История ОДБ.05 Обществознание</p>
7	Иностранного языка	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. Магнитола DAEWOO, магнитофон Philips, магнитола Samsung-1, плакаты и грамматические таблицы, стенды по странам англ. языка, тематические папки по циклам, папки с текстами по техническому переводу по специальностям, папки с журналами и аудиокассетами, электронное пособие, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com</p>	<p>ОДБ. 03 Иностранный язык ОГСЭ.03 Иностранный язык</p>
8	Математики	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Модели геометрических фигур, альбомы, таблицы, приборы – циркули, линейки, карандаши.</p>	<p>ОДП.10 Математика ЕН.01 Математика</p>
9	Экономики организации	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, калькуляторы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com</p>	<p>ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>
10	Оборудования	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный</p>	<p>ОП.08 Охрана</p>

	предприятия ОП	проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, весы ВНЦ - 10, электронные весы ВР 4149-06 БР	труда ОП.11 Оборудования предприятия ОП
11	Менеджмента и маркетинга	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ОП.12 Предпринимательство и малый бизнес
12	Метрологии и стандартизации	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, принтер	ОП.05 Метрология и стандартизация
13	Документационно о обеспечения управления	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, калькуляторы, электронные ресурсы дисциплины. Интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com., принтер	ОП. 10 Бухгалтерский учет в общественном питании
14	Правоведения	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com, кодексы по отраслям.	ОП.06 Правовые основы ПД
15	Бухгалтерского учета	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, калькуляторы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОП. 10 Бухгалтерский учет в общественном питании
16	Технологии продукции ОП	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	МДК 01.01 Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 02.01 Организация и технология приготовления сложной холодной

			<p>кулинарной продукции МДК 03.01 Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий МДК 05.01 Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
17	Безопасности жизнедеятельности	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам, принтер</p>	<p>ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p>
18	Организации производства и обслуживания	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, акустическая система, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам.</p>	<p>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</p>
19	Товароведения продовольственных товаров	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Комплект видеофильмов по основным разделам.</p>	<p>ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>
20	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	<p>АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к</p>	<p>ОДБ.06 Химия ЕН.03 Химия ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена</p>

		электронной библиотеке znanium.com видеокассеты, прибор по химии с эл.током, таблицы "Виды химической связи", таблицы "Номенклатура, таблицы по химии, модели, приборы, элект. период. системы, микроскопы, микрокалькулятор	в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания
	Лаборатории		
21	Информационных технологий в ПД	Рабочие места обучающихся (компьютеры с процессором с установленным лицензионным программным обеспечением); -рабочее место преподавателя: многофункциональный комплекс преподавателя; компьютер с процессором с установленным лицензионным программным обеспечением, колонки, гарнитура, проектор, принтер; -все компьютеры объединены в локальную сеть, управляемую сервером, и выходом в Интернет. - в кабинете находится журнал регистрации инструктажа по ТБ, а также вывешены инструкции по ТБ и ПБ, Информационно-коммуникативные средства обучения: электронные презентации к урокам, электронные учебники, тесты, обучающие программы, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ОДП 12 Информатика и ИКТ ОП.04 Информационные технологии в ПД
22	Технического оснащения предприятия ОП и охраны труда	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, схемы, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com; нормативная документация; контрольно-кассовые машины ЭКР; электронные весы, весы настольные циферблатные	ОП.08 Охрана труда ОП.11 Оборудования предприятия ОП
23	Товароведения продовольственных товаров	АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины. интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com; нормативная документация; муляжи.	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
24	Технологии продукции ОП	Весоизмерительное оборудование: весы электронные ВР 4149-06БР, ВК-300 Холодильное оборудование: шкаф холодильный «Атлант», шкаф морозильный «Орск-115». Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для	МДК 01.01 Организация и технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной

		<p>взбивания), мясорубка МИМ 300, слайсер, миксер планетарный В 5 FreshMilkMixer, машина овощерезательная МПР 350, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания ПУ- 06, тестомес.</p> <p>Тепловое оборудование:плиты электрические ЭП 6, конвекционная печь, жарочный шкаф трехсекционный, электрическая сковорода, фритюрница Тефаль, гриль электрический Арома Экспресс, микроволновая печь Rolsen, электроблинница, шкаф для расстойки теста, хлебопечь PANASONIKSD-2510.</p> <p>Оборудование для мытья кухонной посуды: ванна моечная двухсекционная.</p> <p>Кассовый аппарат, детектор определения купюр.</p> <p>Интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com;нормативная документация; муляжи, принтер.</p>	<p>продукции МДК 02.01</p> <p>Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК 03.01</p> <p>Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01</p> <p>Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерский изделий МДК 05.01</p> <p>Организация и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов МДК 07</p> <p>Технология обработки сырья и приготовление простых блюд</p>
25	Химии	<p>Мобильный АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран ,плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com,приборы и химические реактивы. Дидактические материалы по химии.</p>	<p>ОДБ.06 Химия</p> <p>ЕН.03 Химия</p> <p>ОП.01</p> <p>Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве</p>
	Спортивный комплекс		
26	Спортивный зал	<p>Спортивный инвентарь для баскетбола, волейбола, футбола, лыжный инвентарь, инвентарь для «Веселые старты»</p> <p>Оборудование: дартс, костюм для аэробики, лыжный комплект, магнитофон Panasonic, мешок спальный, стол теннисный-2, форма баскетбольная, форма волейбольная, форма</p>	<p>ОДБ. 08</p> <p>Физическая культура</p> <p>ОГСЭ.04</p> <p>Физическая культура</p>

		футболиста вратаря, форма футбольная, , гиря, гантели, штанги, оборудование для веселых стартов, тренажеры ОФП-2, волейбольные сетки, мячи волейбольные, баскетбольные.	
27	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия	Беговая дорожка, турники, тренажеры, футбольное поле, лыжная база.	ОДБ. 08 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
28	Стрелковый тир	Пневматическая винтовка – 6 шт. Мишень Маты – 4 шт. Стол учебный -2 шт. Пылеуловитель – 4 шт.	ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации

Воспитательная работа в ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики» строится на основе Конституции РФ, Закона РФ «Об образовании», Конвенции о правах ребенка, ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», национального проекта «Образование», Устава техникума, Правил внутреннего распорядка и локальных актов, Годового плана воспитательной работы, которые ориентированы на формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности. Концепция воспитательной деятельности техникума представляет собой совокупность взглядов на основные принципы, цели, задачи, организацию и содержание воспитательной работы в ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики». Воспитательная работа проводится в соответствии с утвержденным планом на учебный год и руководствуется локальными актами:

- положением о Студенческом совете;
- положением о Совете по профилактике правонарушений;
- положением о классном руководстве;
- положением о библиотеке;
- положением о стипендиальной комиссии;
- положение о стипендиальном обеспечении студентов и денежных выплатах;
- положением об общежитии;
- положением о Родительском комитете.

Для успешного выполнения плана воспитательной работы организована совместная творческая деятельность обучающихся и педагогов по различным направлениям:

- Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся.

- Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

- Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, города, техникума.

- Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры.

- Формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

- Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся.

- Организация досуга обучающихся техникума.

Важную роль в воспитательном процессе играют классные руководители, которые закрепляются за студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов. Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, походы в кино и театр, посещение студентов в общежитиях и по месту жительства. На основе общетехникумовского плана классные руководители составляют планы воспитательной работы со студентами закрепленных учебных групп.

В техникуме действует **Совет профилактики**.

Создана инфраструктура работы со студенческой молодежью. У студентов есть возможность заниматься научной и общественной работой, творчеством и спортом, занимаясь в **творческих студенческих лабораториях**, пользоваться современной библиотекой, спортивными залами и площадками - всей материальной базой учебного заведения.

Цели и задачи воспитательной работы

Цель: формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.

Задачи воспитательной службы:

1. Формирование социально-культурных направленностей.

2. Формирование профессиональной направленности воспитательной деятельности.

3. Создание благоприятных условий для становления мировоззрения и системы ценностных ориентаций студентов.

4. Формирование здорового образа жизни и экологической культуры.

5. Воспитание культуры общения в семье, трудовом коллективе, быту, обществе в целом.

6. Развитие творческой деятельности студентов.

7. Развитие досуговой деятельности как особой сферы жизнедеятельности студентов.
8. Формирование активной гражданской позиции студентов.

9. Осуществлять психолого-педагогическое сопровождение студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации; проводить профилактику девиантного и деликтивного поведения обучающихся.

10. Организация отдыха студентов как специфической формы реализации образовательного и оздоровительного пространства.

Решение вышеперечисленных задач должно способствовать развитию воспитательной системы техникума.

В основе ее – совместная творческая деятельность обучающихся и педагогов по различным направлениям:

1. Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся
2. Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности.
3. Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, области, города, техникума.
4. Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры.
5. Формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.
6. Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся.
7. Организация досуга обучающихся техникума.

Обозначенные направления реализуются следующими средствами:

1. Создание условий для адаптации, самосовершенствования и самореализации обучающихся реализуется через: тематические классные часы; техникумовские и областные олимпиады; выпуск тематических газет; тематические выставки; творческие конкурсы; анкетирование, психологическое тестирование и психологические тренинги; работу научного общества обучающихся и творческих студенческих лабораторий; конкурс «Лучшая группа»; студенческое самоуправление в учебных группах, техникуме, общежитии;

2. Формирование личностных качеств, необходимых для успешной профессиональной деятельности реализуется через: тематические классные часы; экскурсии на предприятия; встречи с выпускниками, специалистами; выпуск тематических газет к профессиональным праздникам; торжественное вручение дипломов; Посвящение в студенты; конкурсы профессионального мастерства; дежурство по техникуму, акции «Чистая территория»; эстетическое оформление техникума, общежитий.

3. Формирование активной гражданской позиции, ответственности за судьбу Отечества, области, города, техникума реализуется через: изучение символики и значение государственных символов РФ, РК; лекционно-профилактическую работу с правоохранительными органами по правовому воспитанию; дни правовых знаний; работу совета по профилактике правонарушений; военные сборы; школу безопасности; встречи с работниками военкомата; экскурсии в музей Боевой славы; уроки мужества; торжественные линейки, посвященные дням боевой славы России; мероприятия ко Дню защитника Отечества; мероприятия, посвященные Дню Победы; тематические классные часы: выпуск тематических газет.

4. Создание здоровьесберегающего пространства и формирование экологической культуры реализуется через: работу спортивных секций;

профилактические беседы о вреде курения, алкоголизма, наркомании; проведение соревнований внутри техникума; участие в городских и областных соревнованиях; участие в городских и областных конкурсах социальной рекламы «Взгляд молодых», «Я выбираю жизнь!» проведение Дня Здоровья; лекционно-профилактическую работу по формированию ЗОЖ; мероприятия, посвященные всемирному дню борьбы с курением; мероприятия, посвященные всемирному дню борьбы со СПИДом; выпуск тематических газет, плакатов; тематические классные часы.

5. Развитие сотрудничества преподавателей и обучающихся реализуется через: мероприятия, посвященные Дню матери, Дню пожилого человека; организацию выставок рисунков и творческих работ обучающихся; тематические классные часы по эстетике внешнего вида обучающегося, культуре поведения и общения; конкурсы газет, плакатов; работу с социально – неадаптированными обучающимися и их семьями; организацию и проведение коллективных творческих дел; чествование победителей конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований и т.п; организация и проведение профориентационной работы, дней открытых дверей; издательская деятельность: выпуск стенгазет, газеты «СТО пудово».

6. Организация досуга обучающихся техникума реализуется через: концерты к праздникам; участие в городских и областных конкурсах «Я вхожу в мир искусств», «Весна студенческая» посещение театров, выставок, музеев; занятия в спортивных секциях, творческие студии.

Студенческий совет

В техникуме действует Студенческий совет, который своей деятельностью охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с Положением о Студенческом совете. Представители Студенческого совета техникума принимают активное участие в городских, областных и всероссийских молодежных проектах. Ожидаемые результаты - повышение качества подготовки специалистов; - повышение уровня воспитанности обучающихся; - улучшение социально-психологического климата в коллективах обучающихся и работников техникума. В системе проводятся следующие мероприятия:

1. Заседания стипендиальной комиссии.
2. Участие в городских и областных научно-практических конференциях, конкурсах, олимпиадах.
3. Работа «Школы молодого избирателя» совместно с информационным центром Городской Центральной библиотекой
4. Работа с городским дискуссионным кино клубом «Зеркало».
5. Создание школы студии информационных технологий.
6. Сотрудничество с Управлением культуры и молодежной политики ЗГО.
7. Тематические литературные гостиные в студенческом кафе.
8. Расселение и прописка обучающихся в общежития №1, №2.
9. Утверждение регламента деятельности работников воспитательной службы.

10. Анализ контингента, выявление и постановка на профилактический учет обучающихся «группы риска» (учет в ОДН, педучет, неблагополучные семьи).
11. Организация мониторинга посещаемости обучающихся.
12. Создание базы данных, комплектование личных дел обучающихся, имеющих статус детей- сирот и лиц из их числа.
13. Изучение начальных параметров социального портрета группы.
14. Анкетирование первокурсников «Изучение особенностей личности обучающихся», проведение тренинговых занятий «Знакомство».
15. Формирование базы данных о внеурочной занятости первокурсников.
16. Посещение учебных занятий групп 1 курса педагогом-психологом с целью психолого- педагогического наблюдения в период адаптации.
17. Психокоррекция (по результатам диагностики) обучающихся, относящихся к «группе риска» и имеющих статус детей-сирот, детей-ОБПР и лиц из их числа.
18. Психологические консультации по адаптации обучающихся, проживающих в общежитии.
19. Индивидуальное и групповое консультирование обучающихся, их родителей, педагогических работников (по запросу).
20. Организация работы Совета профилактики, групп профилактики.
21. Организация социально-психологической поддержки детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
22. Функционирование телефона «Доверие».

6. Оценка результатов освоения ППКРС

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ОПОП (заданий для контрольных работ, тематики докладов, рефератов и т.п.).
2. Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ОПОП (в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов, т.п.) и практикам.
3. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
4. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.

6. Контрольные тесты для текущей и итоговой аттестации по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем. Состав ГЭК утверждается приказом директором техникума. В состав ГЭК вводятся работодатели.

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

По окончании обучения студентами в соответствии с ФГОС предусмотрено выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение работы является заключительным этапом обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выпускная квалификационная работа способствует:

- систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности;
- выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Разработка ВКР требует от студента достаточного уровня знаний, самостоятельности, инициативы в решении организационных вопросов, чувства ответственности за сроки и качество её выполнения.

Определение темы ВКР

1. Дипломная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации по специальности.

2. Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны быть актуальными, отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

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

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями дисциплин профессионального цикла, рассматривается на заседании профильной цикловой комиссии естественно-научного профиля, согласовывается с представителями работодателей по профилю подготовки выпускников и утверждается заместителем директора по учебной работе.

4. Перечень тем доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Руководство выпускной квалификационной работы

1. Перечень тем ВКР, закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР осуществляется приказом директора техникума.

Руководителями ВКР назначаются педагогические работники образовательной организации, участвующие в реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также представители предприятий и организаций по профилю подготовки выпускников.

2. В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- разработка совместно с обучающимися календарного плана-графика выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе литературы, справочных материалов и других необходимых источников по теме;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

3. По утвержденным темам руководитель выпускных квалификационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается профильными цикловыми комиссиями, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях (если это проект) допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией руководителя ВКР, в ходе которой разъясняются назначение и

задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР.

Задание на ВКР выдаётся обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

В установленные графиком сроки обучающиеся обязаны отчитываться перед руководителем о ходе выполнения ВКР с предоставлением материалов в письменной форме.

4. Для выполнения выпускной квалификационной работы предусмотрен консультант по нормоконтролю, назначенный из числа преподавателей техникума. Основной функцией нормоконтроля является проверка выпускной квалификационной работы на соответствие требованиям стандартов ЕСКД и ЕСТД и других нормативных документов.

5. В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

6. Выполненная и подписанная обучающимся выпускная квалификационная работа передается руководителю работы для подготовки отзыва в срок, определенный приказом директора ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ».

Руководитель выпускной квалификационной работы проверяет выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы и представляет отзыв, в котором указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

7. По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с планом-графиком выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей профильной цикловой комиссии. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации

8. По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

ВКР с отзывом руководителя должна быть оформлена и сдана не позднее, чем за неделю до защиты заместителю директора по учебной работе.

9. Руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляется руководителями отделений, заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по учебно – производственной работе в соответствии с должностными обязанностями.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы
Структура дипломной работы

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение ВКР.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Список информационных источников.
6. Приложения.

Содержание выпускной квалификационной работы

1. Титульный лист оформляется согласно установленным требованиям.
2. Задание на выпускную квалификационную работу оформляется в соответствии с установленными требованиями.

3. Содержание ВКР (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с руководителем ВКР.

4. Пояснительная записка

Часть А. Пояснительная записка выполняется в объёме 50-70 листов печатного текста (без приложений) и выполняется в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД и ЕСТД, в соответствии с едиными требованиями к оформлению выпускных квалификационных работ в ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ».

Пояснительная записка должна содержать:

Введение. Отражает актуальность, цель, задачи, согласно выбранной темы ВКР. Раскрывает объект исследования (предприятия общественного питания города и области), предмет исследования (организация производства, обслуживания и технология приготовления блюд различной сложности с элементами товароведения), методы исследования, теоретическую и практическую значимость исследований, структуру работы. Оценка современного состояния общественного питания в РФ.

Раздел 1. Общая часть. Посвящается теоретическим и практическим аспектам изучаемого предприятия общественного питания различных типов и предмета (технологии приготовления блюд различной сложности, организация производства и обслуживания). В нем следует: определить сущность исследуемой проблемы, изучить опыт её реализации в практике деятельности предприятий общественного питания; проанализировать опыт различных предприятий общественного питания и степень проработанности данного вопроса во вторичных источниках (периодическая печать, интернет - ресурсы и т.д.). Наметить пути решения проблемы; описать нормативную базу, применяемую в общественном питании для разработки блюд (согласно Сборникам рецептур, СанПиН) по теме ВКР; необходимо увязать проблематику исследования с общетеоретическими положениями, дополняя и развивая их с возможностью использования новых технологий, связанных с применением нового сырья и оборудования. В этом разделе может быть представлена информация, систематизированная в таблицы и схемы

Раздел 2. Практическая часть. Посвящается анализу практического материала, согласно заявленной теме и проблеме исследования. В практической части должны быть разработаны и оформлены технико-технологические карты и произведен расчет энергетической ценности,

калькуляция разработанных блюд. Проанализированы физико-химические процессы, формирующие качество изделий.

Раздел 3 Безопасность жизнедеятельности.

В этом разделе описываются безопасные условия труда, организация рабочего места поваров, кондитеров, технологов. Опасные и вредные производственные факторы в различных цехах предприятий общественного питания, техника безопасности, мероприятия по охране окружающей среды. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Заключение. Завершающей частью ВКР является заключение, в котором раскрывается значимость рассмотренных вопросов в первом и втором разделах ВКР, делаются выводы по всей проделанной работе. Разрабатываются предложения и рекомендации с их кратким обоснованием в соответствии с возможностями предприятия общественного питания и рентабельности его работы.

5. Список информационных источников отражает перечень источников, проработанных автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна содержать не менее 20 источников.

6. Приложения призваны облегчить восприятие содержания ВКР, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д.

Рецензирование выпускных квалификационных работ

1. ВКР студентов, обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др., хорошо владеющие вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензенты ВКР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за месяц до защиты.

2. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

3. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за 3 дня до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

Организация защиты выпускной квалификационной работы

Защита дипломной работы является видом государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и

успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА.

Процедура проведения защиты.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Подписанная заместителем директора по УР выпускная квалификационная работа лично представляется обучающимся государственной экзаменационной комиссии в день защиты.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

В процессе защиты обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, цифровые образовательные ресурсы, а также может уделить внимание отмеченным в рецензии замечаниям и ответить на них.

Критерии оценивания

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценки «**отлично**» заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой

проблеме;

- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;

- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;

- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;

- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

«Неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;

- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;

- не содержит практических выводов и рекомендаций;

- студент не знает содержания работы и не может дать аргументированного ответа.