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

ПРИНЯТО
Решением педсовета
«ЗТТиЭ»
Протокол № 11
от 29.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО

_____М.Н.Пономарёва

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E EC C7 C4 D3 AD 35 6E B3 6A DC EA 3A 06 92 07
Кем выдан: Федеральным казначейством
Владелец: Пономарёва Марина Николаевна
Срок действия: 18.01.2023 - 12.04.2024

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.

2023

Структура образовательной программы

Раздел 1. Общие положения
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график
5.3. Рабочая программа воспитания
5.4. Календарный план воспитательной работы
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы
6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы
6.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы
Раздел 7. Формирование фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе
ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01 Учебная практика
ПП.01 Производственная практика
Приложение 2. Рабочая программа профессионального модуля 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
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика
Приложение 3. Рабочая программа профессионального модуля 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
МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика
Приложение 4. Рабочая программа профессионального модуля 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
МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика
Приложение 5. Рабочая программа профессионального модуля 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
МДК.05.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05 Учебная практика
ПП.05 Производственная практика
Приложение 6 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06 Учебная практика
ПП.06 Производственная практика
Приложение 7. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
УП.07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
УП.07 Учебная практика
ПП.07 Производственная практика
Приложение 8. Рабочая программа по учебному предмету ООД.01 Русский язык
Приложение 9. Рабочая программа по учебному предмету ООД.02 Литература
Приложение 10. Рабочая программа по учебному предмету ООД.03 Иностранный язык
Приложение 11. Рабочая программа по учебному предмету ООД.04 Математика
Приложение 12. Рабочая программа по учебному предмету ООД.05 Информатика
Приложение 13. Рабочая программа по учебному предмету ООД.06 История
Приложение 14. Рабочая программа по учебному предмету ООД.07 Обществознание
Приложение 15. Рабочая программа по учебному предмету ООД.08 География
Приложение 16. Рабочая программа по учебному предмету ООД.09 Физика
Приложение 17. Рабочая программа по учебному предмету ООД.10 Химия
Приложение 18. Рабочая программа по учебному предмету ООД.11 Биология
Приложение 19. Рабочая программа по учебному предмету ООД.12 Физическая культура
Приложение 20. Рабочая программа по учебному предмету ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности
Приложение 21. Рабочая программа по учебному предмету ООД.14 Индивидуальный проект
Приложение 22. Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.01 Основы философии
Приложение 23. Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.02 История
Приложение 24. Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Приложение 25. Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура
Приложение 26. Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.05Психология общения
Приложение 27.Рабочая программа по учебной дисциплине ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи
Приложение 28. Рабочая программа по учебной дисциплине ЕН.01. Химия
Приложение 29. Рабочая программа по учебной дисциплине ЕН.02. Экологические основы природопользования

Приложение 30. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.01Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Приложение 31. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
Приложение 32. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
Приложение 33. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания
Приложение 34. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга/Адаптивные основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 35. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 36. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 37. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
Приложение 38. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.09 Основы финансовой грамотности
Приложение 39. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.10 Охрана труда
Приложение 40. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело(далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565.(с изменениями и дополнениями).

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГБОУ ПОО Златоустовский техникум технологий и экономики на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП

– 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 Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438«Обутверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

– Приказ Минобрнауки и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– 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;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4464 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года на базе основного общего образования;
- не более чем на 1 год на базе среднего общего образования.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Осваивается

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

4.1. Общие компетенции

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

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения**: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения**: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	**Умения:** описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.**
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	**Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	**Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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, 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
		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 хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт 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

		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
		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, 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
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	**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

	для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		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); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;

		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); 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
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	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт 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, 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; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в

		соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: 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, инвентаря, правила подготовки их к

		работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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 отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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 исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	**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
		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.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству,

		принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; 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
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров

	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	из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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 блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

		ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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 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
	ПК 2.5.	**Практический опыт в:**

	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	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
		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; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,

		отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: 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; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	**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
		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

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

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

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	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	**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
		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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

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

		домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,

		полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		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 высокотехнологиченое 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
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,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт 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
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

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

		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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 подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; 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
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

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

		ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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 канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

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

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

		блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; 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 водногосырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного

		оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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
	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	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы

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

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

		сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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 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
		Знания: 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 высокотехнологиченое 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 блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт 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
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

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

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

		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	**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
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных

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

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

		с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** 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
		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 напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

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

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.5.	**Практический опыт:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
		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 напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков

		сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации

		технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	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	**Практический опыт в:** разработке, адаптации рецептур 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
		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, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		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
ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных	**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

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	и обеспечения безопасности
		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 кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		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; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;

		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку,

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

		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных

		хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного

		производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с

		потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		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; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста,

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

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**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
		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 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
		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
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт 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
		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 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
		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 продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 6.2.	**Практический опыт в:**

	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		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
		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; психологические типы характеров работников
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт в:** организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		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
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;

		методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**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
		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
		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 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
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	**Практический опыт в:** планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		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 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 тенденциив области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

Раздел 5.Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, увеличен на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию (2 недели, 72 часа). Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности (социально-экономический). Общеобразовательный цикл образовательной программы формируется в соответствии с Рекомендациями МОиН РФ по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: русский язык, математика и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла, которая выбрана образовательной организацией - экономика.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрена реализация индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся(учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках общеобразовательного предмета – экономика.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». С целью обеспечения требований ФГОС общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 160 часов. По дисциплине «История» предусмотрена самостоятельная работа в объеме 15 часов, в рамках которой студенты осуществляют подготовку к практическим занятиям. Время, отводимое на реализацию дисциплины «Физическая культура» определено в пределах объема часов, обозначенного ФГОС СПО на учебные циклы. Кроме указанного времени дополнительно предусмотрено до 2-х часов в

неделю на игровые виды подготовки в рамках кружковой работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Химия», «Экологические основы природопользования», По дисциплине «Химия» предусмотрена самостоятельная работа в объеме 16 часов, в рамках которой студенты осуществляют решение задач и выполнение заданий, обеспечивающих закрепление усвоенных знаний и освоенных умений.

Обязательная часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 68 часов. При реализации дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину, предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. По общепрофессиональной учебной дисциплине "Информационные технологии в профессиональной деятельности", и по междисциплинарным курсам в рамках ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала и ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрена самостоятельная работа, обеспечивающая закрепление усвоенных знаний и освоенных умений, а также направленная на выполнение обучающимися заданий курсового проектирования, проведение расчетов, оформление курсовой работы или курсового проекта.

Общий объем учебной практики составляет 19 недель. Общий объем производственной практики (по профилю специальности) составляет 20 недель. Преддипломная практика составляет 4 недели (144 часа).

Образовательной программой предусмотрено выполнение трех курсовых работ: по 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 (МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента), 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 (МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента), ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала). Выполнение курсовых работ реализуется в пределах времени, отведенного на изучение учебной дисциплины и междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся, планируется непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) и проводится в период между временем проведения последней сессии и

временем, отведенным на государственную итоговую аттестацию. Длительность проведения преддипломной практики составляет 144 часа.

5.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении к ООП.

5.3. Рабочая программа воспитания (приложение к ООП)

5.4. Календарный план воспитательной работы (приложение к ООП)

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

№ п/п	Наименование аудиторий, лабораторий, учебно-производственных мастерских	Перечень оснащения	Учебные дисциплины, практики, реализуемые в аудитории, лаборатории, мастерской	Примечание
Кабинеты				
1	Русского языка и литературы	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий, АРМ преподавателя: ПК, сетевой фильтр. мультимедийный проектор, экран, акустическая система, электронные ресурсы дисциплины (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение), интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ОУП.01 Русский язык ОУП. 02 Литература ОГСЭ.06Русский язык и культура речи	
	Литература	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий, АРМ преподавателя: ПК, сетевой фильтр. мультимедийный проектор, экран, акустическая система, электронные ресурсы дисциплины (CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение), интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.		
2	Иностранного языка	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий 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	ОУП.03 Иностранный язык ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Социально-гуманитарных и экономических дисциплин	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. АРМ преподавателя: ПК, сетевой фильтр, мультимедийный проектор, экран, электронные ресурсы дисциплины CD, DVD, видеофильмы, интерактивные плакаты, лицензионное программное обеспечение), интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com. Исторические карты, схемы, стенды, альбомы, видеофильмы. Географические карты, схемы, стенды, альбомы ,видеофильмы	ОУП.05 История ОПВ.02 Обществознание ОПВ.03 Экономика ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.05 Психология общения ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП. 06 Правовые основы	

			профессиональной деятельности	
4	Математических дисциплин Естественнонаучных дисциплин	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий 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.	ОУП.04 Математика ОУП.08 Астрономия ЕН.01 Химия	
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий, сейф оружейный, плакаты настенные, информационно-тематический стенд, защитный костюм, компас-азимут, противогаз, респиратор, индивидуальный перевязочный пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, пипетка, термометр электронный, стрелковый тренажер 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	ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.10 Охрана труда ОП. 11 Безопасность жизнедеятельности	
6	Информатики и информационных технологий	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. 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	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	
7	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, приборы и реактивы, микроскопы видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
8	Экологических основ природопользования	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. АРМ преподавателя: ПК, мультимедийный проектор, экран, акустическая система, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	

9	Технологии кулинарного и кондитерского производства	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий 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 процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01 Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 03.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
10	Организации хранения и контроля запасов и сырья	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. 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.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	
11	Организации	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения	ОП.04 Организация	

	обслуживания	учебных пособий. 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	обслуживания МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
12	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий. 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.03 Техническое оснащение организаций питания	
	Лаборатории			
1	Химии	Доска классная, стол преподавателя, кресло, столы и стулья ученические, шкаф для хранения учебных пособий, огнетушитель. лицензионное программное обеспечение, шкаф вытяжной панорамный, плакаты настенные, штатив химический демонстрационный, горелка универсальная, электроплитка, весы для сыпучих материалов, набор посуды для реактивов, комплект колб демонстрационных, комплект изделий из керамики, фарфора и фаянса, комплект мерных колб малого объема, комплект мерных колб, комплект мерных цилиндров стеклянных, комплект воронок стеклянных, комплект пипеток, комплект стаканов химических мерных, комплект ступок с пестиками, комплект шпателей, набор пинцетов, набор чашек Петри, трубка стеклянная эксикатор, щипцы тигельные, бюретка, пробирка, палочка стеклянная, штатив для пробирок, комплект ершей для мытья химической посуды, комплект термометров. АРМ преподавателя: ПК, сетевой фильтр, компьютер учителя, мультимедийный проектор, экран, плакаты, таблицы, видеофильмы, электронные ресурсы дисциплины, интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com,	ЕН.01 Химия	
2	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Стол производственный — 1200Х600Х860, 1200х700х860 Пароконвектомат — с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R Пароконвектомат — с подставкой UNOX XEVC-0511-E1R Весы настольные электронные (профессиональные) — Лабораторные ВК-3000.1 Плита индукционная — Электрическая Electrolux EKI 954901 W Плита электрическая — Электрическая Hansa FCIW 59003 Гастроемкость из нержавеющей стали — Luxstahl GN 1/1 530х325х20мм (нержавеющая сталь AISI202) Гастроемкость из нержавеющей стали — Luxstahl GN 1/1 530х325х65 мм (нержавеющая сталь AISI202)	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	

		Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2\3 354x325x40 мм, GN 1\2 265x325x20 мм. GN 1\2 265x325x65 мм GN 1\3 176x325x40мм. GN 1\3 176x325x20мм.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	
			GN 1/1 530x325x65 мм.	кулинарных изделий закусок сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
		Планетарный миксер	Gemlux GL-SM6140GR		
		Шкаф холодильный	МХМ Капри 0,5 СК, Капри П-390 С Объем 300л., 5 полок , дверь стекло		
		Стеллаж 4- уровневый	СтПЭ 800x500x1800 передвижной (каркас сварной-труба крашеная, 4 полки сплошные крашеные)		
		Стол с моечной ванной	с рабочей поверхностью		
		Блендер ручной погружной (блендер+ насадка измельчитель + насадка венчик +измельчитель с нижним ножом (чаша)+ стакан)	REDMOND RHB-2942		
		Смеситель холодной и горячей воды	KLG1658L-K06A ГИБК/н шар 40 мм гайка		
		Тарелка глубокая белая	Глубокая с широкими полями 350 мл (диаметр 270 мм, фарфор)		
		Тарелка глубокая белая	Глубокая с широкими полями 250 мл (диаметр 290 мм, внутренний диаметр 125 мм, фарфор)		
		Тарелка круглая белая плоская	Гладкая без бортов (диаметр 310 мм, фарфор)		
		Соусник	50 мл, цвет белый, керамика)		
		Корзина для мусора	Бак для пищевых продуктов с крышкой 35 л, 40л(диаметр 370мм, высота 420мм, цвет белый, полипропилен)		
		Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	Luxstahl Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л,		
		Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,65л		
		Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,86л		
		Сковорода для индукционных плит	Luxstahl 240/50 (из нержавеющей стали, антипригарное покрытие)		
		Сковорода для индукционных плит	Luxstahl 280/50 (из нержавеющей стали, антипригарное покрытие)		
		Гриль сковорода для индукционных плит	24 см "Квадрат", со сливом и ручкой (цвет: чёрный, чугун)		
		Набор разделочных досок, пластиковые	Комплект досок разделочных 600x400x18 6 шт		
		Мерный стакан	Объемом 500 мл, прозрачный, пластиковый.		

		Венчик	Кулинарный (30 см,струна 2мм, материал ручки металл, нержавеющая сталь)		
		Миски нержавеющая сталь	Объем 0,3 л, 05, л,1л,3,5 л, 3л		
		Щипцы универсальные	Длина 300 мм		
		Набор кондитерских насадок	20 штук		
		Набор кондитерских форм	H=32мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,		
			нержавеющая сталь		
		Молоток для отбивания мяса	алюминевый		
		Терка 4-х стороняя	комбинирован, 4-х гран (жесть)		
		Ножницы для рыбы, птицы	Master		
		Сито (для муки)	Диаметр 220мм, без ручки.Из нержавеющей стали		
		Шенуа	Конический.(Из нержавеющей стали D=24, D=23, L=44, B=32см).		
		Подставка для раделочных досок металлическая	(11х16 см, цвет серебристый, из нержавеющей стали)		
		Половник	Объемом 250мл.Цветхромированный,изнержавеющей стали.		
		Шкаф шоковой заморозки	Абат 4-1/1		
		Морозильный шкаф (морозильный ларь)	МХМ Капри 0,5 Н		
		Кулер 19л (холодная/горячая вода)	Напольный SMixx 09 LD		
		Термометр инфракрасный	Elitech П 550, ОТ-50 ДО +550		
		Стол для презентации блюд	Раскладной "Прайм-2", цвет ясень шимо светлый ,900х600х745		
		Микроволновая печь	BBK23MWS-929M/BX/RU MG 23л. 900 Вт		
		Фритюрница	AIRHOT EF 4+4		
		Слайсер	GASTRORAG HBS-B200B-2		
		Стол производственный	С охлаждающим шкафом SN11/TN HICOLD (Камень), габариты 1390х600х850		
		Мясорубка	ARACH ATS8 220A		
		Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2		
		Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36		
		Настольная вакуумно-упаковочная машина	Упаковщик вакуумный DZ-260		
		Кофемашина	SaecoLirikaplus		
		Ножи из нержавеющей стали	Ножи "Поварская тройка"		
		Ноутбук	HP 15-rb012ur, 15.6", AMD E2 9000e 1.5ГГц, 4Гб, 500Гб, AMD Radeon R2, Windows 10, 3LH12EA, черный		
		МФУ лазерное ч/б, А4	Brother DCP-L2500DR		
		Проектор	ViewSonic PA502SP		

		Экран для проектора — DigisKontur-D DSKD-1104, 172x172 см, 1^1 напольный Виртуальный практикум — Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, ЭУМК СЭО 3,0 Виртуальный практикум — Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, ЭУМК СЭО 3,0			
3	Учебный кондитерский цех	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая Hansa FCIW 59003 Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Планетарный миксер Миксер (погружной) Мясорубка Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной Интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com;нормативная документация; муляжи, принтер.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
	Спортивный комплекс			

1	Спортивный зал	Комплект скамеек и систем хранения вещей обучающихся, стеллажи для инвентаря, мяч баскетбольный № 7 тренировочный, мяч баскетбольный № 7 для соревнований, мяч футбольный № 5 тренировочный, мяч волейбольный тренировочный, мяч волейбольный для соревнований, насос для накачивания мячей, жилетка игровая, скамейка гимнастическая жесткая, мат гимнастический прямой, мостик гимнастический подпружиненный, перекладина гимнастическая пристенная, перекладина навесная универсальная, тренажер навесной для пресса, стойки для прыжков в высоту, планка для прыжков, мяч для метания, барьер легкоатлетический регулируемый, юношеский, набор для подвижных игр (в сумке), музыкальный центр, персональный компьютер (ноутбук) с установленным ПО, комплект видео программ по физической культуре, информационный щит, стеллажи для лыж лыжный комплект, стол для настольного тенниса передвижной для помещений, комплект для настольного тенниса, набор для бадминтона (в чехле), конь гимнастический малый, обруч гимнастический, снаряд для функционального тренинга, снаряд для подтягивания/отжимания, канат для перетягивания, граната для метания, аптечка медицинская настенная, стеллажи для инвентаря, шкаф-локер для инвентаря, стойки волейбольные универсальные пристенные (для волейбола, бадминтона, тенниса) с механизмом натяжения, протектором и волейбольной сеткой, тренажер беговая дорожка (электрическая), тренажер эллипсоид магнитный, велотренажер магнитный, тренажер на жим лежа, тренажер для бицепсов, тренажер для пресса, Скамья	ОУП.06 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура	

		атлетическая универсальная, скамья атлетическая горизонтальная, тренажер для мышц спины, комплект гантелей обрезиненных, штанга обрезиненная разборная, кольцо баскетбольное, сетка баскетбольная, щит баскетбольный, мячи баскетбольные (6, 7), дротик, мишень, граната спортивная для метания, диск легкоатлетический, набор для игры в шахматы, набор для игры в шашки		
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия	Беговая дорожка, турники, тренажеры, футбольное поле, лыжная база.	ОУП.06 Физическая культура ФК.00 Физическая культура	
3	Стрелковый тир	Пневматическая винтовка – 6 шт. Мишень Маты – 4 шт. Стол учебный -2 шт. Пылеуловитель – 4 шт.		
	Залы			

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	ПК – 2, множительные устройства: ксерокс, принтер. Библиотечный фонд, включая основную и дополнительную учебную литературу по дисциплинам всех циклов. Официальные, нормативные и справочные издания по специальностям. Книжный фонд библиотеки составляет 10,4 тыс. экз. Из них: учебные издания по общеобразовательным предметам – 970 экз., учебные издания по спец.предметам – 6279 экз., дополнительная учебная и художественная литература – 3177 экз. Доступ к ЭБС ZNANIUM.COM на 3 тыс. пользователей. Читальный зал на 9 посадочных мест, 4ПК с доступом к сети интернет.	Подготовка к учебным занятиям	
2	Актовый зал	Микрофон, цифровой микшер, сабвуфер, акустическая система, проектор, телевизор	Внеклассные мероприятия	

6.2. Кадровые условия реализации образовательной программы

№ 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, №)
Блок ООД							
1.	Русский язык	Кустова Н.В.	ЧГУ, Русский язык и литература, филолог, преподаватель, 1985	ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч., январь 2020, КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; январь 2020г., КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; ноябрь 2018г.,, КПК Проектирование образовательной среды, ЧИРПО, 108ч.			соотв. заним. долж-ти Протокол №6 от 28.09.2022
2.	Литература	Кустова Н.В.	ЧГУ, Русский язык и литература, филолог, преподаватель, 1985	ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч., январь 2020, КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; январь 2020г.,			соотв. заним. долж-ти Протокол №6 от 28.09.2022

				КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; ноябрь 2018г.,, КПК Проектирование образовательной среды, ЧИРПО, 108ч.			
3.	Иностранный язык	Лесничая А.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 2020, "Специалист банковского дела"	октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; март 2022, КПК "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Иностранный язык", АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ, 40ч.; декабрь, 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч		август2021 г., Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва "Теория и методика обучения английскому языку в образовательной организации", учитель английского языка	Назначена на должность, протокол №1 от 31.08.2021
		Галиева З.Г.	Елабужский государственный педагогический институт, 1981 г., "Немецкий и	2019, Автономная некоммерческаяорганизация дополнительного профессионального образования "Сибирский			

			английский языки", учитель немецкого и английского языков	институт практической психологии, педагогики и социальной работы", «Методика преподавания учебной дисциплины "Английский язык " в сфере СПО, 36 ч.			
4.	Математика	Марьина Е.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Экономика и бухгалтерский учет", 2022	январь 2023г. КПК "Проектирование развития системы воспитания и социализации обучающихся профессиональных образовательных организаций", ЧИРПО, 72ч.; ноябрь 2022г., КПК "Использование инструментов e-learning в системе СПО в условиях цифровой модернизации отечественного образования, ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", 72ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.		июль 2022, ВЦПК Ипп "Теория и методика обучения математике и информатике в образовательной организации", учитель математики и информатики	назначена на долж-ть Протокол № 1от 25.08.2022г.
5.	Информатика	Марьина Е.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Экономика и бухгалтерский учет", 2022	январь 2023г. КПК "Проектирование развития системы воспитания и социализации обучающихся профессиональных образовательных организаций", ЧИРПО, 72ч.;		июль 2022, ВЦПК Ипп "Теория и методика обучения математике и информатике в образовательной организации", учитель математики и информатики	назначена на долж-ть Протокол № 1от 25.08.2022г.

				ноябрь 2022г., КПК "Использование инструментов e-learning в системе СПО в условиях цифровой модернизации отечественного образования, ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", 72ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.			
		Черепанова М.В.	Башкирский государственный аграрный университет, "Экономика и управление аграрным производством", экономист, 2003, Чел. Гос.Пед. универ.,"Информ. техн. в образов., инженер, 2015	ноябрь 2021г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", ЧИРПО, 74ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2022г., КПК "Цифровые технологии в		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	первая до 31.01.2027, пр. МОиН ЧО №01/232 от 08.02.2022

				образовании", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профразвития работников образования МП РФ", 42ч.; апрель 2022г., КПК "Проектирование цифрового урока", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профразвития работников образования МП РФ", 24ч.; апрель 2021г., ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", 16ч.;			
6.	История	Сергеев С.А.	ФГБОУ ВПО "Челябинский государственный педагогический университет", История, учитель истории, 2015г., Златоустовское медицинское училище, Лечебное дело, фельдшер, 1999г.	июнь 2020 г., КПК «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения курсов истории в условиях реализации ФГОС», ООО «Инфоурок», 108ч.; июль 2020 г. КПК «Методика преподавания предмета «ОБЖ в условиях реализации ФГОС»,ООО «Инфоурок», 72ч.; сентябрь 2020 г. ООО «Инфоурок» «Обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации»,; ноябрь 2018 г., КПК «Проектирование образовательной среды», ГБУ ДПО ЧИРПО , 74 ч.; январь 2020, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", 72ч.; март 2022г., КПК "Методика преподавания общеобразовательной		сентябрь 2021 г. ООО "Инфоурок", "Педагогика дополнительного образования детей и взрослых", август 2020, АНО ДПО «ФИПКиП», «Педагогическое образование : преподаватель философии», 280ч.; сентябрь 2020г, ООО «Инфоурок», «Обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации», 300ч.	Высшая, до 16.03.2027г., пр. МОиН ЧО от 25.03.2022 № 01/588

				дисциплины "История" АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ",40ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч., декабрь, 2021 г.,КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МПРФ", 42 ч.; апрель 2020г., ООО "Центр инновационного образования и воспитания", "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 22ч.			
7.	Обществознание	Калашникова Н.А.	Ульяновский гос. педагог. институт им. И.Н. Ульянова, "История", учитель истории и обществоведения ср. школы, 1981г.	октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;2022 КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО			высшая до 31.01.2024, пр. МОиН ЧО № 01/491 от 13.02.2019г.

				"Центр инновационного образования и воспитания", 36 ч.			
8.	География	Тюрина М.М.	2023г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", Педагогическое образование, магистр, ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и управление на предприятии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста	декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 16ч.;		2019г. ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 2019г. ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая до 30.07.2026г., пр. МОиН ЧО от 20.08.2021г. № 01/2212
9.	Физика	Зиннатуллина Е.О.	ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель, студентка 3-го курса.	ноябрь 2022г., КПК "Использование инструментов e-learning в системе СПО в условиях цифровой модернизации отечественного образования", Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет, 72ч.; ноябрь 2020г., КПК " Проектирование образовательной среды", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора),			первая до 15.02.2028 ,пр. МОиН ЧО №01/437 от 21.02.2023г.

				ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; март 2022г., КПК "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "МАТЕМАТИКА", АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ, 40ч.; март 2022г., Сертификат "Как преподавать он-лайн: инструменты для учителя", 16 ч.; декабрь 2021г., ФГАОУ КПК "Цифровые технологии в образовании" , "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; ноябрь 2021 г., Удостоверение ООО "ЦЕНТР ИННОВАЦИОННОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ВОСПИТАНИЯ" "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 16ч.			
10.	Химия	Никулина В.А.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Банковское дело", 2023 г.			август 2023 , Всероссийский центр повышения квалификации и пофессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Теория и методика обучения химии в образовательной организации", Учитель химии , 600ч. июль 2023 , Всероссийский	

						центр повышения квалификации и пофессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Педагог среднего профессионального образования.Теория и практика реализации ФГОС нового поколения", Педагог среднего профессионального образования , 600ч.	
11.	Биология	Тюрина М.М.	2023г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", Педагогическое образование, магистр, ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и управление на предприятии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста	декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 16ч.;		2019г. ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 2019г. ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая до 30.07.2026г., пр. МОиН ЧО от 20.08.2021г. № 01/2212
12.	Физическая культура	Галимзянов Н.М.	Московский институт физкультуры, кв-я «тренер-преподаватель»	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО, ЧИРПО, 78ч., октябрь 2021г. КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74ч.,январь 2020г., КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в			соотв. заним. долж-ти Протокол от 07.10.2020г.

				процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; январь 2020г., КРК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО,72ч.			
13.	Основы безопасности жизнедеятельности	Черемушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. университет, Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. торг-эконом. техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.	апрель 2021г., КПК "Использование современных педагогических технологий в процессе обучения в рамках ФГОС", Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика", 108ч.; апрель 2023г., КПК "Работники организаций, уполномоченные на решение задач в области ГО и ЧС", МКУ "Гражданская защита ЗГО", 36ч., март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.		январь 2018, ООО учебный центр "Профессионал", "Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в ОО", учитель, преподаватель ОБЖ, 600ч.	30.09.2019, соответств. заним. должности "преп.", прот. № 2 от 30.09.2019, реком.принять на должн. Преподаватель, прот. № 1 от 10.02.2017г.
14.	Индивидуальный проект	Дедунова Ю.Э.	ФГОУ СПО "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Товароведение", товаровед, 2011г.			ноябрь 2020г. КПК "Психологическая подготовка сотрудника МФЦ Челябинской области, осуществляющих информирование и консультирование заявителей, прием ивыдачудокументов при	

						оказании государственных и муниципальных услуг", РАНХиГС, 2020г.	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл							
15.	Основы философии	Калашникова Н.А.	Ульяновский гос. педагог. институт им. И.Н. Ульянова, "История", учитель истории и обществоведения ср. школы, 1981г.	октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;2022 КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36 ч.			высшая до 31.01.2024, пр. МОиН ЧО № 01/491 от 13.02.2019г.
16.	История	Сергеев С.А.	ФГБОУ ВПО "Челябинский государственный педагогический университет", История, учитель истории, 2015г., Златоустовское медицинское училище, Лечебное дело, фельдшер, 1999г.	июнь 2020 г., КПК «Организация проектно-исследовательской деятельности в ходе изучения курсов истории в условиях реализации ФГОС», ООО «Инфоурок», 108ч.; июль 2020 г. КПК «Методика преподавания предмета «ОБЖ в условиях реализации ФГОС»,ООО «Инфоурок», 72ч.; сентябрь 2020 г. ООО «Инфоурок» «Обществознание: теория и методика преподавания в		сентябрь 2021 г. ООО "Инфоурок", "Педагогика дополнительного образования детей и взрослых", август 2020, АНО ДПО «ФИПКиП», «Педагогическое образование : преподаватель философии», 280ч.; сентябрь 2020г, ООО «Инфоурок», «Обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации», 300ч.	Высшая, до 16.03.2027г., пр. МОиН ЧО от 25.03.2022 № 01/588

				образовательной организации»,; ноябрь 2018 г., КПК «Проектирование образовательной среды», ГБУ ДПО ЧИРПО , 74 ч.; январь 2020, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", 72ч.; март 2022г., КПК "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "История" АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ",40ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч., декабрь, 2021 г.,КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МПРФ", 42 ч.; апрель 2020г., ООО "Центр инновационного образования и воспитания", "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 22ч.			
17.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Лесничая А.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 2020, "Специалист банковского дела"	октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения		август2021 г., Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва "Теория и методика обучения английскому языку в образовательной организации", учитель английского языка	Назначена на должность, протокол №1 от 31.08.2021

				РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; март 2022, КПК "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Иностранный язык", АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ, 40ч.; декабрь, 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч			
		Галиева З.Г.	Елабужский государственный педагогический институт, 1981 г., "Немецкий и английский языки", учитель немецкого и английского языков	2019, Автономная некоммерческаяорганизация дополнительного профессионального образования "Сибирский институт практической психологии, педагогики и социальной работы", «Методика преподавания учебной дисциплины "Английский язык " в сфере СПО, 36 ч.			
18.	Физическая культура	Галимзянов Н.М.	Московский институт физкультуры, кв-я «тренер-преподаватель»	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО, ЧИРПО, 78ч., октябрь 2021г. КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74ч.,январь 2020г., КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; январь 2020г., КРК "Социально-педагогическая			соотв. заним. долж-ти Протокол от 07.10.2020г.

				поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО,72ч.			
19.	Психология общения	Володина И.А.	ФГБОУ ВО "ЮУГГПУ", "Психолого-педагогическое образование", магистр, 2023г., Челябинскийгосударственный университет, 2012. "Финансы и кредит", экономист	декабрь 2022г. КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО",ЧИРПО 78ч.; март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.			назначена на долж. Протокол №2 от 30.08.2022
20.	Русский язык и культура речи	Кустова Н.В.	ЧГУ, Русский язык и литература, филолог, преподаватель, 1985	ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч., январь 2020, КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; октябрь 2021 г.,			соотв. заним. долж-ти Протокол №6 от 28.09.2022

				КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; январь 2020г., КПК "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", ГБУ ДПО ЧИРПО, 72ч.; ноябрь 2018г.,, КПК Проектирование образовательной среды, ЧИРПО, 108ч.			
Математический и общий естественнонаучный цикл							
21.	Химия	Никулина В.А.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Банковское дело", 2023 г.			август 2023 , Всероссийский центр повышения квалификации и пофессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Теория и методика обучения химии в образовательной организации", Учитель химии , 600ч. июль 2023 , Всероссийский центр повышения квалификации и пофессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Педагог среднего профессионального образования.Теория и практика реализации ФГОС нового поколения", Педагог среднего профессионального образования , 600ч.	
22.	Экологические основы природопользования	Тюрина М.М.	2023г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", Педагогическое образование, магистр, ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет",	декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО		2019г. ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 2019г. ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая до 30.07.2026г., пр. МОиН ЧО от 20.08.2021г. № 01/2212

			Экономика и управление на предприятии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста	"Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 16ч.;			
Общепрофессиональный цикл							
23.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Тюрина М.М.	2023г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", Педагогическое образование, магистр, ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и управление на предприятии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста	декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 16ч.;		2019г. ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 2019г. ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая до 30.07.2026г., пр. МОиН ЧО от 20.08.2021г. № 01/2212
24.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дедунова Ю.Э.	ФГОУ СПО "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Товароведение", товаровед, 2011г.			август , 2023 , Всероссийский центр повышения квалификации и пофессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Педагог среднего профессионального образования	

						Теория и практика реализации ФГОС нового поколения", "Педагог среднего профессионального образования", 600 часов	
25.	Техническое оснащение организаций питания	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276
26.	Организация обслуживания	Искендерова В.В.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский гос. Университет" (Национальный исследовательский университет),	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; июль 2020г., КПК "Практика и методика реализации образоват.		сентябрь, 2021 , Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Теория и методика	первая до 29.05.2025, пр. МОиН ЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

			Челябинск, Экономика, бакалавр, 2019г., Златоустовский торгово-экономический техникум, менеджер, 2013	Программ СПО с учетом спецификации Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис", 76ч.		обучения английскому языку в образовательной организации", учитель английского языка, апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	
27.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен. товарами, 1990 г.	март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803
28.	Правовые основы профессиональной деятельности	Калашникова Н.Б.	Ульяновский гос. педагог. институт им. И.Н. Ульянова, "История", учитель истории и обществоведения ср. школы, 1981г.	октябрь 2021 г., КПК "Проектирование образовательной среды", ЧИРПО, 74 ч.; март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж",			высшая до 31.01.2024, пр. МОиН ЧО № 01/491 от 13.02.2019г.

				72ч.;2022 КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36 ч.			
29.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Марьина Е.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Экономика и бухгалтерский учет", 2022	январь 2023г. КПК "Проектирование развития системы воспитания и социализации обучающихся профессиональных образовательных организаций", ЧИРПО, 72ч.; ноябрь 2022г., КПК "Использование инструментов e-learning в системе СПО в условиях цифровой модернизации отечественного образования, ФГБОУ ВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", 72ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.		июль 2022, ВЦПК Ипп "Теория и методика обучения математике и информатике в образовательной организации", учитель математики и информатики	назначена на долж-ть Протокол № 1от 25.08.2022г.
		Черепанова М.В.	Башкирский государственный аграрный университет, "Экономика и управление аграрным производством", экономист, 2003, Чел.	ноябрь 2021г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", ЧИРПО, 74ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	первая до 31.01.2027, пр. МОиН ЧО №01/232 от 08.02.2022

			Гос.Пед. универ.,"Информ. техн. в образов., инженер, 2015	руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г., КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; апрель 2022г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профразвития работников образования МП РФ", 42ч.; апрель 2022г., КПК "Проектирование цифрового урока", ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профразвития работников образования МП РФ", 24ч.; апрель 2021г., ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", 16ч.;			
30.	Основы предпринимательства и трудоустройство на работу	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен. товарами, 1990 г.	март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803

				профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;			
31.	Основы финансовой грамотности	Ширяева Т.Ф.	Южно-Уральский государственный университет, "Бухгалтерский учет и аудит", экономист, 2004.				
32.	Охрана труда	Сомова С.С.	Злат. торгово-экономический техникум, "Организация коммерческой деятельности", коммерсант,1996	ноябрь 2021г.,КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", ЧИРПО; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.;май 2020г., КПК "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления", ЧИРПО, 76ч.		август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	высшая до 15.07.2027, пр. МОиН ЧО от 15.07.2022, № 03/1645
33.	Безопасность жизнедеятельности	Черемушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. университет, Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. торг-эконом. техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.	апрель 2021г., КПК "Использование современных педагогических технологий в процессе обучения в рамках ФГОС", Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика", 108ч.; апрель 2023г., КПК "Работники организаций, уполномоченные на решение задач в области ГО и ЧС", МКУ "Гражданская защита ЗГО", 36ч., март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с		январь 2018, ООО учебный центр "Профессионал", "Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в ОО", учитель, преподаватель ОБЖ, 600ч.	30.09.2019, соответств. заним. должности "преп.", прот. № 2 от 30.09.2019, реком.принять на должн. Преподаватель, прот. № 1 от 10.02.2017г.

				обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.			
Профессиональный цикл							
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							
34.	МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Искендерова В.В.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский гос. Университет" (Национальный исследовательский университет), Челябинск, Экономика, бакалавр, 2019г., Златоустовский торгово-экономический техникум, менеджер, 2013	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; июль 2020г., КПК "Практика и методика реализации образоват. Программ СПО с учетом спецификации Ворлдскиллс по компетенции "Ресторанный сервис", 76ч.		сентябрь, 2021 , Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва, "Теория и методика обучения английскому языку в образовательной организации", учитель английского языка, апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиН ЧО от 10.06.2020г., № 01/1276
35.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
36.	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.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				проведения чем. WS			
37.	ПП 01 Производственная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
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							
38.	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
39.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
40.	УП 02 Учебная практика	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
41.	ПП 02 Производственная практика	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276
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							
42.	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	Портнова М.Е.	ГОУ СПО "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Технология продукции				

	изделий, закусок сложного ассортимента		общественного питания", технолог, 2013г.				
43.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
44.	УП 03 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум,	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

			"Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
45.	ПП 03 Производственная практика	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				"Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
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							
46.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
47.	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
48.	УП 04 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

			техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	"Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
49.	ПП 04 Производственная практика	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
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							
50.	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276

				средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.			
51.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Портнова М.Е.	ГОУ СПО "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Технология продукции общественного питания", технолог, 2013г.				
52.	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.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
53.	ПП 05 Производственная практика	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010 г.	сентябрь 2020г., КПК "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", ГБУ ДПО "ЧИРПО", 74ч.;декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; ноябрь 2022г. КПК "Основы обеспечения информационной безопасности детей", ООО "Центр инновационного образования и воспитания", 36ч.; декабрь 2021г., КПК "Цифровые технологии в образовании", ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ", 42 ч.; июнь 2021г., КПК "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированной системы управления", ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж",18 ч.		октябрь, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	первая до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала							
54.	МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен.	март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803

			товарами, 1990 г.	инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;			
55.	УП 06 Учебная практика	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен. товарами, 1990 г.	март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803
56.	ПП 06 Производственная практика	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен. товарами, 1990 г.	март 2023г., КПК "Дополнительнаяпрофессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", РУМЦ СПО Государственного бюджетного профессионального образования "Миасский педагогический колледж", 72ч.;		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих							

57.	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
58.	УП 07 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

			питания", технолог, 2006г.	технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
59.	ПП 07 Производственная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
60.	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Портнова М.Е.	ГОУ СПО "Златоустовский торгово-экономический техникум", "Технология продукции общественного питания", технолог, 2013г.				
61.	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.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса",		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS			
62.	ПП 07 Производственная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественного питания", технолог, 2006г.	декабрь 2022г., КПК "Содержание и технология реализации ФГОС СПО", ЧИРПО, 78ч.; сентябрь 2019, КПК "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", 76ч.; декабрь 2022г., КПК "Разговоры о важном" система работы классного руководителя (куратора), ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственно политики и проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ", 58ч.; апрель 2021г., КПК "Эффективные инструменты, технологии и социально-психологические аспекты управления качеством воспитательного процесса", ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ",16ч.; март 2020, Эксперт WS, (очная форма с прим. дист. техн.), март 2020 право проведения чем. WS		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

6.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Циклы дисциплин	Дисциплина	Основная/дополнительная	Название издания	Кол-во
ООД	Биология	о	Биология. 10 класс : базовый уровень :учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.В.Пасечника. - 4-е изд, стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 223 с : ил. - (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-087487-8.	11
		о	Биология. 11 класс : базовый уровень :учебник для общеобразовательных организаций / под ред. В.В.Пасечника. - 4-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 272 с : ил. - (Линия жизни). - ISBN 978-5-09-087488-5.	11
		о	Ахмадуллина, Л. Г. Биология с основами экологии : учебное пособие / Л.Г. Ахмадуллина. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-16-103562-7.	ЭБС
		о	Ахмедова, Т. И. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Ахмедова. - 2 изд., исправ. и дополн. - Москва : РГУП, 2018. - 340 с. - ISBN 978-5-93916-694-2.	ЭБС
		д	Андреева, Т. А. Биология: Учебное пособие / Т.А. Андреева. - Москва : РИОР, 2008. - 241 с. (Школьникам и абитуриентам). ISBN 978-5-369-00245-2.	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
		д	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
	География	о	Гладкий, Ю.Н. География. 10 класс : базовый и углубленный уровни : учебник / Ю.Г.Гладкий, В.В.Николина. - 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104480-5.	1
		о	Гладкий, Ю.Н. География. 11 класс : базовый и углубленный уровни : учебник / Ю.Г.Гладкий, В.В.Николина. - 5-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2023. - 223 с. - (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-104481-2.	1
		о	Шульгина, О. В. География : учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование).	ЭБС
		д	Дмитрук, Н. Г. Методика преподавания географии : учебник / Н.Г. Дмитрук, В.А. Низовцев ; под ред. В.А. Низовцева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012320-2.	ЭБС
		д	Козьева, И. А. Экономическая география и регионалистика : учебное пособие / И.А. Козьева, Э.Н. Кузьбожев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 319 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006838-1.	ЭБС
		д	Кузнецова, Э. А. Олимпиады по физической и социально-экономической географии: практикум : учебное пособие / Э.А. Кузнецова, С.Н. Соколов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 113 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-111665-4.	ЭБС
		д	Паикидзе, А. А. География мирового хозяйства : учебное пособие / А.А. Паикидзе, А.М. Цветков, Т.С. Шмайдюк. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018815-7.	ЭБС
		д	Школьные олимпиады СПбГУ 2021. География : учебно-методическое пособие / под ред. Д. В. Житина, К. В. Чистякова. - Санкт-Петербург : СПбГУ, 2021. - 152 с. - ISBN 978-5-288-06152-3.	ЭБС
	Индивидуальный проект	о	Беликов, В. А. Основы учебно-познавательной деятельности студентов колледжа : учебное пособие / В. А. Беликов, П. Ю. Романов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014399-6.	ЭБС
		о	Индивидуальное проектирование : практическое пособие / В. Н. Еремин, М. И. Ивашко, И. Б. Кабыткина [и др.] ; под. ред. М. И. Ивашко. - Москва : РГУП, 2019. - 100 с. - ISBN 978-5-93916-783-3.	ЭБС
		д	Байлук, В. В. Научная деятельность студентов: системный анализ : монография / В.В. Байлук. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 145 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-013656-1.	ЭБС
		д	Байлук, В. В. Научная деятельность студентов: системный анализ : монография / В.В. Байлук. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 145 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-013656-1.	ЭБС
		д	Давыдов, В. Н. Физико-химические учебные проекты во внеурочной деятельности школьников. Книга для учителя : методическое руководство / В.Н. Давыдов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. — (Практическая педагогика). - ISBN 978-5-16-015078-9	ЭБС
		д	Девятайкина, Н. И. Исследовательская деятельность школьников на уроках истории: содержание и организация : учебное пособие / Н. И. Девятайкина. - Москва : МПГУ, 2018. - 164 с. - ISBN 978-5-4263-0655-4.	ЭБС

		д	Слагода, В. Г. Введение в экономическую специальность : учеб. пособие / В.Г. Слагода. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-434-2.	ЭБС
		д	Татаринцева, Н.Е. Педагогическое проектирование: история, методология, организационно-методическая система : монография / Н.Е. Татаринцева ; ЮФУ. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство ЮФУ, 2019. - 150 с.- ISBN 978-5-9275-3080-9.	ЭБС
		д	Шарипов, Ф. В. Как учиться успешно. Теория и практика учебной деятельности : учебное пособие / Ф. В. Шарипов. - Москва : Университетская книга, 2020. - 576 с. - ISBN 978-5-98699-261-7.	ЭБС
	Иностранный язык	о	Афанасьева, О.В. Английский язык. 10 класс : учебник : базовый уровень / О.В.Афанасьева, И.В.Михеева, К.М.Баранова. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 246 с. : ил. - (Rainbow English). - ISBN 978-5-09-087673-5.	1
		о	Афанасьева, О.В. Английский язык. 11 класс : учебник : базовый уровень / О.В.Афанасьева, И.В.Михеева, К.М.Баранова. - 9 е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 199 с. : ил. - (Rainbow English). - ISBN 978-5-09-087670-4.	1
		о	Радченко, О.А. Немецкий язык. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни / О.А.Радченко, М.А.Лытаева, О.В.Гутброд. - 4-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 255 с. : ил. - ISBN 978-5-09-087636-0.	1
		о	Радченко, О.А. Немецкий язык. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни / О.А.Радченко, М.А.Лытаева, О.В.Гутброд. - 4-е изд. - Москва : Просвещение, 2022. - 256 с. : ил. - ISBN 978-5-09-087639-1.	1
		о	Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0.	ЭБС
		о	Английский язык. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / [А.А.Алексеев и др.]. - 3-е изд. - Москва : Просвещение, 2021. - 207 с. - ISBN 978-5-09-076955-6.	1
		о	Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7.	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. - Москва : Академия, 2012. - 256 с.	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 : учебное пособие для СПО. - 22-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 318 с.	1
		д	Агабекян, И.П. Английский язык : 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	Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106521-1.	ЭБС
		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	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 ссузов /Н.В.Басова, Т.Г.Коноплева. - 13-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008	15
		д	Васильева, М. М. Немецкий язык для студентов-экономистов: Учебник / Васильева М.М., Мирзабекова Н.М., Сидельникова Е.М., - 4-е изд., перераб. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 350 с.- (Бакалавриат).- ISBN 978-5-98281-354-1.	ЭБС
		д	Васильева, М. М. Практическая грамматика немецкого языка : учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. — 15-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 255 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015704-7.	ЭБС
		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 : учебное пособие для СПО / А.П.Голубев, Н.В.Балюк, И.Б.Смирнова. - 11-е изд., испр. - Москва : 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	Коплякова, Е. С. Немецкий язык (для экономистов): Учебное пособие / Коплякова Е.С., Веселова Т.В. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 471 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-013018-7.	ЭБС

		д	Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107817-4.	ЭБС
		д	Фишман, Л. М. Professional English: Учебник / Фишман Л.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 120 с. (Среднее профессиональное образование) (Обложка. КБС)ISBN 978-5-16-014340-8. -	ЭБС
		д	Халилова, Л. А. English for students of economics: учебник / Л.А. Халилова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 383 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106264-7.	ЭБС
		д	Чикилева, Л. С. Английский язык для экономических специальностей: Учебное пособие / Чикилева Л.С., Матвеева И.В., - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 160 с. - ISBN 978-5-16-101912-2.	ЭБС
	Информатика	о	Босова, Л.Л. Информатика. 10 класс : базовый уровень : учебник / Л.Л.Босова, А.Ю.Босова. - 6-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 288 с. - ISBN 978-5-09-103611-4.	1
		о	Босова, Л.Л. Информатика. 11 класс : базовый уровень : учебник / Л.Л.Босова, А.Ю.Босова. - 5-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 256 с. - ISBN 978-5-09-103612-1.	1
		о	Гуриков, С. Р. Информатика : учебник / С.Р. Гуриков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 566 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2.	ЭБС
		о	Плотникова, Н. Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учебное пособие / Н. Г. Плотникова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 124 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01308-3.	ЭБС
		о	Сергеева, И. И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7.	ЭБС
		д	Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0856-3.	ЭБС
		д	Колдаев, В. Д. Сборник задач и упражнений по информатике : учебное пособие / В. Д. Колдаев ; под ред. проф. Л. Г. Гагариной. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 255 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0928-7.	ЭБС
		д	Федотова, Е. Л. Информатика : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 453 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1200564. - ISBN 978-5-16-016625-4.	ЭБС
	История	о	Сахаров, А.Н. История конец XIX - начало XXI века : учебник для 10-11 классов общеобразоват. организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Часть 2 / А.Н.Сахаров, Н.В.Загладин, Ю.А.Петров. - 3-е изд. - Москва : Русское слово, 2021. - 448 с.	1
		о	Сахаров, А.Н. История с древнейших времен до конца XIX века : учебник для 10-11 классов общеобразоват. организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Часть 1 / А.Н.Сахаров, Н.В.Загладин, Ю.А.Петров. - 3-е изд. - Москва : Русское слово, 2021. - 448 с.	1
		о	История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016200-3.	ЭБС
		о	История : учебное пособие / Г.А. Трифонова, Е.П. Супрунова, С.С. Пай, А.Е. Салионов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014652-2.	ЭБС
		о	Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2020.— 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013992-0.	ЭБС
		о	Оришев, А. Б. История : учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01833-0.	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. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - 4-е изд., испр. И доп. - М. : Академия, 2012. - 320 с. : ил.	15
		д	Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш. М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - ISBN 978-5-16-106608-9.	ЭБС
		д	Шестаков, Ю. А. История: учеб. пособие / Ю.А. Шестаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 248 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-105756-8.	ЭБС
	Литература	о	Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс : базовый уровень : учебник. В 2 ч. Ч.1 / Ю.В.Лебедев. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 367 с. - ISBN 978-5-09-103557-5.	1
		о	Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс : базовый уровень : учебник. В 2 ч. Ч.2 / Ю.В.Лебедев. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 367 с. - ISBN 978-5-09-103558-2..	1

		о	Литература. 11 класс : базовый уровень : учебник. В 2 ч. Ч. 1 / под ред. В.П.Журавлева. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 415 с. - ISBN 978-5-09-103560-5.	1
		о	Литература. 11 класс : базовый уровень : учебник. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. В.П.Журавлева. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 431 с. - ISBN 978-5-09-103561-2.	1
		о	Литература. 10 класс : учебник : базовый уровень / под ред. Т.Ф.Курдюмовой. - 9-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2021. - 462 с. - ISBN 978-5-09-080213-0.	1
		о	Литература. 11 класс : учебник : базовый уровень. В 2 ч. Ч. 1 / под ред. Т.Ф.Курдюмовой. - 8-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2021. - 366 с. - ISBN 978-5-09-078779-6.	1
		о	Литература. 11 класс : учебник : базовый уровень. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Т.Ф.Курдюмовой. - 8-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2021. - 255 с. - ISBN 978-5-09-078780-2.	1
		о	Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010582-6. -	ЭБС
		о	Русский язык и литература. Часть 2. Литература : учебник / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядич, Е. Н. Чернозёмова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013325-6.	ЭБС
		д	Анализ художественного текста. Русская литература XX века: 20-е годы: Учебное пособие / Рогова К.А. - СПб:СПбГУ, 2018. - 286 с.: ISBN 978-5-288-05820-2.	ЭБС
		д	Архипова, И. А. Русская литература XIX в. : практикум для студентов факультета непрерывного образования / И. И. Архипова, У. Н. Фысина. - Москва : РГУП, 2019. — 141 с.	ЭБС
		д	Вайрах, Ю. В. Итоговое сочинение по литературе: подготовка и технология написания : учеб.-метод. пособие / Ю.В. Вайрах, А.В. Казорина. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 169 с. — (Практическая педагогика). - ISBN 978-5-16-105205-1.	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	Тараносова, Г. Н. Современная русская литература : учеб.-методич. пособие / Г.Н. Тараносова, М.Г. Лелявская. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 210 с. - ISBN 978-5-16-107606-4.	ЭБС
	Математика	О	Мерзляк, А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс : углубленный уровень : учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М.Поляков. - 7-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 476 с. - ISBN 978-5-09-103607-7.	1
		О	Мерзляк, А.Г. Геометрия. 10 класс : углубленный уровень : учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М. Поляков ; под ред. В.Е.Подольского. - 7-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-09-103609-1.	1
		О	Мерзляк, А.Г. Геометрия. 11 класс : углубленный уровень : учебник / А.Г.Мерзляк, Д.А.Номировский, В.М. Поляков ; под ред. В.Е.Подольского. - 7-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 254 с. - ISBN 978-5-09-103610-7.	1
		о	Дадаян, А. А. Математика : учебник / А. А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012592-3.	ЭБС
		о	Дадаян, А. А. Сборник задач по математике : учебное пособие / А. А. Дадаян. — 3-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-803-8.	ЭБС
		о	Омельченко, В. П. Математика : учебник / В.П. Омельченко, Н.В. Карасенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 349 с. — (Среднее профессио нальное образование). - ISBN 978-5-16-017462-4.	ЭБС
		д	Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы : учебник для общеобразоват. организаций : базовый и углубленный уровни /Ш.А.Алимов и др. - 9-е изд. - Москва : Просвещение, 2021. - 463 с. - ISBN 978-5-09-077925-8.	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	Арифметика, алгебра, геометрия: Шпаргалка. - Москва : ИД РИОР, 2009. - 71 с. - (Шпаргалка [отрывная]). -ISBN 978-5-369-00389-3.	ЭБС
		д	Веселаго, И. А. Алгебра для школьников и абитуриентов: Учебное пособие / И.А. Веселаго. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2007. - 336 с. - (Библиотека учителя и школьника). ISBN 978-5-9221-0789-1	ЭБС

		д	Геометрия. 10-11 классы : учебник для общеобразоват. организаций : базовый и углубленный уровни /Л.С.Атанасян и др. - 9-е изд. - Москва : Просвещение, 2021. - 287 с. - ISBN 978-5-09-078569-3.	1
		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	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	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
		д	Дадаян, А. А. Геометрические постороения на плоскости и в пространстве: задачи и решения : учебное пособие / А. А. Дадаян. — 2-е изд. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 464 с. : ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-807-6.	ЭБС
		д	Жукова, Г. С. Математика на 100 баллов : учебное пособие / Г.С. Жукова, М.Ф. Рушайло. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 480 с. - ISBN 978-5-16-108386-4.	ЭБС
		д	Киселёв, А. П. Алгебра. Ч. II / Киселёв А.П. - Москва :ФИЗМАТЛИТ, 2014. - 248 с.: ISBN 978-5-9221-1548-3.	ЭБС
		д	Киселев, А. П. Алгебра. Часть 1: Учебник / Киселев А.П. - Москва :ФИЗМАТЛИТ, 2011. - 152 с.: ISBN 978-5-9221-0676-4.	ЭБС
		д	Киселев, А. П. Геометрия: Учебник / А.П. Киселев; Под ред. Н.А. Глаголева. - Москва : ФИЗМАТЛИТ, 2013. - 328 с. -(Библиотека физико-математической литературы для школьников и учителей).- ISBN 978-5-9221-0367-1.	ЭБС
		д	Математика : учеб. пособие / Ю.М. Данилов, Л.Н. Журбенко, Г.А. Никонова, Н.В. Никонова, С.Н. Нуриева ; под ред. Л.Н. Журбенко, Г.А. Никоновой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 496 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102130-9.	ЭБС
		д	Математика в примерах и задачах : учеб. пособие / О.М. Дегтярева, Л.Н. Журбенко, Г.А. Никонова, Н.В. Никонова, С.Н. Нуриева. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 372 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102288-7.	ЭБС
		д	Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Ч. 1 / А.Г.Мордкович, П.В.Семенов. -11-е изд., стереотип. - Москва : Мнемозина, 2022. - 455 с : ил. - ISBN 978-5-346-04754-1.	5
		д	Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Ч. 2 / А.Г.Мордкович, П.В.Семенов. -11-е изд., стереотип. - Москва : Мнемозина, 2022. - 351 с : ил. - ISBN 978-5-346-04755-1.	5
		д	Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Ч. 1 / А.Г.Мордкович, П.В.Семенов. - 11-е изд, стереотип. - Москва : Мнемозина, 2022. - 319 с : ил. - ISBN 978-5-346-04823-7.	5
		д	Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Ч. 2 / А.Г.Мордкович, П.В.Семенов. - 11-е изд, стереотип. - Москва : Мнемозина, 2022. - 264 с : ил. - ISBN 978-5-346-04824-4.	5
		д	Шипова, Л. И. Математика : учеб. пособие / Л.И. Шипова, А.Е. Шипов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107059-8	ЭБС
		д	Ячменев, Л. Т. Ячменёв, Л.Т. Математика в примерах и задачах для подготовки к ЕГЭ и поступлению в вуз : учеб. пособие / Л.Т. Ячменёв. — 2-е изд., доп. — Москва : Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - ISBN 978-5-9558-0401-9	ЭБС
	Обществознание	о	Обществознание. 10 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / под ред. Л.Н.Боголюбова, А.Ю.Лабазниковой. - 3-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2021. - 319 с. - ISBN 978-5-09-077295-2.	1
		о	Обществознание. 11 класс : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / под ред. Л.Н.Боголюбова, А.Ю.Лабазниковой. - 3-е изд., перераб. - Москва : Просвещение, 2021. - 334 с. - ISBN 978-5-09-077943-2.	1
		о	Ковригин, В. В. Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012362-2.	ЭБС
		о	Мушинский, В. О. Обществознание : учебник / В.О. Мушинский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014830-4.	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., стреотип. - М. : Академия, 2012. - 336 с.	30
		д	Еремин, В. В. ЕГЭ по обществознанию на 100 баллов. Реально и интересно : учебно-методическое пособие / В.В. Еремин. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 173 с. - ISBN 978-5-16-013726-1.	ЭБС

		д	Кабыткина, И. Б. Обществознание: контент-анализ текст : практикум для студентов СПО / И. Б. Кабыткина. - Москва : РГУП, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-00209-022-8.	ЭБС
		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
	Основы безопасности жизнедеятельности	о	Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс : учебник / под ред. С.Н.Егорова. - Москва : Просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4.	1
		о	Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс : учебник / под ред. С.Н.Егорова. - Москва : Просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102338-1.	1
		о	Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4.	ЭБС
		о	Микрюков, В. Ю. Основы военной службы : учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106874-8.	ЭБС
		о	Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях : учебник / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова [и др.]. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).	ЭБС
		д	Алексеев, С. В. Женщины и армия: учебный модуль для девушек : учебное пособие / С.В. Алексеев, С.П. Данченко, Г.А. Костецкая ; под ред. С.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107942-3.	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	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. В.П. Мельникова — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102385-3.	ЭБС
		д	Оноприенко, М. Г. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие / М. Г. Оноприенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016654-4.	ЭБС
		д	Орехова, И. Л. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни : учебно-методическое пособие / И.Л. Орехова, Н.Н. Щелчкова, Е.А. Романова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 179 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-108382-6.	ЭБС
		д	Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для 10 класса общеобразовательных организаций : базовый уровень / Э.Н.Аюбов, Д.З. Прищепов, М.В.Муркова, А.Ю.Тараканов. - Москва : Русское слово, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-533-01484-7.	1
		д	Основы безопасности жизнедеятельности : учебник для 11 класса общеобразовательных организаций : базовый уровень / Э.Н.Аюбов, Д.З. Прищепов, М.В.Муркова, А.Ю.Тараканов. - Москва : Русское слово, 2021. - 304 с. - ISBN 978-5-53301485-4.	1
		д	Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7.	ЭБС
	Русский язык	о	Русский язык. 10-11 классы : базовый уровень : учебник / Л.М.Рыбченкова, О.М.Александрова, А.Г.Нарушевич и др. - 5-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. ISBN 978-5-09-103553-7/	1
		о	Русский язык и литература : учебник. Часть 1. Русский язык / под ред. А.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3.	ЭБС
		о	Русский язык и литература : учебное пособие : в 2 частях. Ч. 1. Русский язык. Практикум / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014498-6.	ЭБС
		д	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
		д	Бурдина, Е. А. Готовимся к ЕГЭ: практический курс (часть I) : учебное пособие / Е. А. Бурдина, Н. Ю. Соловьева. - Москва : РГУП, 2020. - 177 с. - ISBN 978-5-93916-796-3.	ЭБС
		д	Бурдина, Е. А. Готовимся к ЕГЭ: практический курс (часть II) : учебное пособие / Е. А. Бурдина, Н. Ю. Соловьева. - Москва : РГУП, 2020. - 176 с. - ISBN 978-5-93916-798-7.	ЭБС
		д	Бурдина, Е. А. Готовимся к ЕГЭ: теоретический курс : учебное пособие / Е. А. Бурдина, Н. Ю. Соловьева. - Москва : РГУП, 2020. - 96 с. - ISBN 978-5-93916-776-5.	ЭБС

		д	Воителева, Т.М. Русский язык : базовый уровень : учебник для 10 класса. - Москва : Академия, 2020. - 320 с. - ISBN 978-5-4468-9397-3.	1
		д	Воителева, Т.М. Русский язык : базовый уровень : учебник для 11 класса. - Москва : Академия, 2021. - 336 с. - ISBN 978-5-4468-9821-3.	1
		д	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
		д	Волосков, И. В. Русский язык и культура речи с основами стилистики : учеб. пособие / И.В. Волосков. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 56 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106157-2.	ЭБС
		д	Ковадло, Л. Я. Культура письменной и устной русской речи. Деловое письмо : практическое пособие / Л. Я. Ковадло. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 401 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-722-0.	ЭБС
		д	Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи : учебник / Н.В. Кузнецова. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016335-2.	ЭБС
		д	Мандель, Б. Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика : учебное пособие / Б.Р. Мандель. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0646-4.	ЭБС
		д	Новикова, Л. И. Русский язык : практикум для СПО / Л. И. Новикова, Н. Ю. Соловьева, У. Н. Фысина. - Москва : РГУП, 2023. - 245 с. - ISBN 978-5-00209-025-9.	ЭБС
		д	Пантелеев, А. Ф. Современный русский язык: Морфемика. Словообразование : учеб. пособие/А.Ф. Пантелеев, И.В. Ковтуненко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 140 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107530-2.	ЭБС
		д	Пантелеев, А. Ф. Современный русский язык: Фонетика. Фонология. Графика. Орфография : учеб. пособие / А.Ф. Пантелеев, Е.В. Шейко, Н.А. Белик. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 132 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105632-5.	ЭБС
		д	Правила русской орфографии и пунктуации. - Москва : РИОР, 2020. - 96 с. - ISBN 978-5-369-00738-9.	ЭБС
		д	Русский язык и культура речи : учебник / под ред. О.Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015627-9.	ЭБС
		д	Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учеб. пособие / Е.А. Самойлова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-100893-5.	ЭБС
		д	Сухотинская, А. В. Русский язык : учебное пособие / А.В. Сухотинская. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014533-4.	ЭБС
	Физика	о	Мякишев, Г.В. Физика. 10 класс: базовый и углубленный уровни : учебник / Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев, Н.Н.Сотский ; под ред. Н.А.Парфентьевой. - 10-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 432 с. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-103619-0.	1
		о	Мякишев, Г.В. Физика. 11 класс: базовый и углубленный уровни : учебник / Г.Я.Мякишев, Б.Б.Буховцев, В.М.Чаругин ; под ред. Н.А.Парфентьевой. - 11-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2023. - 432 с. - (Классический курс). - ISBN 978-5-09-1036620-6.	1
		о	Пинский, А. А. Физика : учебник / А. А. Пинский, Г. Ю. Граковский ; под общ. ред. Ю. И. Дика, Н. С. Пурышевой. — 4-е изд., испр. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 560 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-739-8.	ЭБС
		д	Дмитриева, Е. И. Физика в примерах и задачах : учебное пособие / Е. И. Дмитриева, Л. Д. Иевлева, Л. Д. Костюченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. - 512 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-712-3.	ЭБС
		д	Кузнецов, С. И. Вся физика на ладони : интерактивный справочник / С. И. Кузнецов, К. И. Рогозин. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0622-8. -	ЭБС
		д	Кузнецова, И. В. Учебный исследовательский проект по физике на базе открытых данных : учебное пособие / И. В. Кузнецова, М. Е. Прохоров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 134 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017433-4.	ЭБС
		д	Тарасов, О. М. Физика: лабораторные работы с вопросами и заданиями : учебное пособие / О.М. Тарасов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 97 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-472-4.	ЭБС
		д	# Школьные олимпиады СПбГУ 2021. Физика : учебно-методическое пособие / под ред. С. И. Елисеева. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2022. - 200 с. - ISBN 978-5-288-06188-2.	ЭБС
	Физическая культура	о	Лях, В.И. Физическая культура. 10-11 классы : учебник для общеобразовательных организаций : базовый уровень / В.И.Лях. - 10-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 271 с. : ил. - ISBN 978-5-09-088197-5.	1

		о	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5.	ЭБС
		д	Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: ил.; . ISBN 978-5-98281-157-8.	ЭБС
		д	Бишаева, А.А. Физическая культура [Текст] : учебник для НПО и СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5
		д	Замогильнов, А. И. Сборник олимпиадных теоретико-методических заданий по предмету «Физическая культура» : учеб. пособие / А.И. Замогильнов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 119 с. - ISBN 978-5-16-108012-2.	ЭБС
		д	Караулова, Л. К. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-018443-2.	ЭБС
		д	Плавание : учебник / Н. Ж. Булгакова, С. Н. Морозов, О. И. Попов [и др.] ; под общ. ред. Н. Ж. Булгаковой. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011850-5.	ЭБС
		д	Решетников, Н.В. Физическая культура : учебное пособие / Н.В.Решетников, Ю.Л.Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2000. - 152 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN5-7695-0681-4.	3
		д	Серова, Л. К. Психология физической культуры и спорта : учебное пособие / Л.К. Серова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 129 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016466-3.	ЭБС
		д	Сидоров, Л. К. Основы спортивной подготовки : учебное пособие / Л. К. Сидоров, А. Н. Савчук, С. Л. Садырин. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 112 с. - ISBN 978-5-7638-4689-8.	ЭБС
		д	Сидорова, Е. Н. Специальные упражнения для обучения видам легкой атлетики: Учебное пособие / Сидорова Е.Н., Николаева О.О. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 148 с.- ISBN 978-5-7638-3400-0.	ЭБС
		д	Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / авт.-сост. : Н. А. Лопатин, А. И. Шульгин ; Кемеров. гос. ин-т культуры. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры, 2019. - 99 с. - ISBN 978-5-8154-0493-9.	ЭБС
		д	Физическая культура и спорт. Лыжный спорт и спортивное ориентирование : учебное пособие / С. В. Худик, В. С. Близневская, А. Ю. Близневский [и др.]. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-7638-4190-9.	ЭБС
		д	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5.	ЭБС
		д	Фитнес : учебное пособие / Т. И. Ратманская, О. В. Булгакова, А. Ю. Осипов, М. Д. Кудрявцев. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 100 с. - ISBN 978-5-7638-4512-9.	ЭБС
		д	Хуббиев, Ш. З. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой тренировки: Учебное пособие / Хуббиев Ш.З., Лукина С. - СПб:СПбГУ, 2018. - 272 с. -ISBN 978-5-288-05785-4.	ЭБС
	Химия	о	Габриелян, О.С. Химия. 10 класс : углубленный уровень : учебник / О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 399 с. - ISBN 978-5-09-092359-0.	10
		о	Габриелян, О.С. Химия. 10 класс : учебник : базовый уровень /О.С. Габриелян. - 9-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2021. - 191 с. - ISBN 978-5-09-078867-0.	1
		о	Габриелян, О.С. Химия. 11 класс : учебник : базовый уровень /О.С. Габриелян. - 8-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2021. - 223 с. - ISBN 978-5-09-078865-6.	1
		о	Химия. 10 класс : углубленный уровень : учебник / В.В.Еремин, Н.Е.Кузьменко, В.И. Теренин и др. ; под ред. В.В.Лунина. - 10-е изд., стереотип. -Москва : Просвещение, 2023. - 446 с. - ISBN 978-5-09-107226-6.	1
		о	Химия. 11 класс : углубленный уровень : учебник / В.В.Еремин, Н.Е.Кузьменко, А.А.Дроздов, В.В.Лунин. ; под ред. В.В.Лунина. - 9-е изд., стереотип. -Москва : Просвещение, 2022. - 478 с. - ISBN 978-5-09-087940-8.	1
		о	Химия. 11 класс : углубленный уровень : учебник /О.С. Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, А.Н.Левкин. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Просвещение, 2022. - 432 с. : ил. - ISBN 978-5-09-093562-3.	10
		о	Ахмедова, Т. И. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Ахмедова. - 2 изд., исправ. и дополн. - Москва : РГУП, 2018. - 340 с. - ISBN 978-5-93916-694-2.	ЭБС
		о	Иванов, В. Г. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие / Иванов В.Г., Гева О.Н. - Москва :КУРС, ИНФРА-М, 2018. - 222 с. - ISBN 978-5-16-101306-9.	ЭБС
		о	Иванов, В. Г. Основы химии: Учебник / В.Т. Иванов, О.Н. Гева. - Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2019. - 556 с. - ISBN 978-5-16-100347-3.	ЭБС
		д	Богомолова, И. В. Неорганическая химия : учебное пособие / И. В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. : ил. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-187-5.	ЭБС

		д	Вострикова, Н. М. Химия: Учебное пособие / Вострикова Н.М., Королева Г.А. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 136 с.: ISBN 978-5-7638-3510-6.	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	Гаршин, А. П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях : учебное пособие / А.П. Гаршин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018765-5.	ЭБС
		д	Денисова, О. И. Контроль знаний по химии : методическое пособие / О.И. Денисова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 198 с. - ISBN 978-5-16-109749-6.	ЭБС
		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]: задачи и упражнения. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2014. - 288 с.	1
		д	Ерохин, Ю.М. Химия [Текст]: учебник для СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 384 с.	25
		д	Карцова, А. А. Органическая химия для школьников : учебное пособие / А. А. Карцова, А. Н. Левкин. - 2-е изд. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2021. - 382 с. - ISBN 978-5-288-06109-7. -	ЭБС
ОГСЭ	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : Учебное пособие. - Москва : Проспект, 2006. - 248 с.	15
		о	Анюшенкова, О. Н. Английский язык: гостиничное дело и общественное питание : учебник / О.Н. Анюшенкова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 358 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017241-5.	ЭБС
		о	Васильева, М. М. Немецкий язык для студентов-экономистов : учебник / М.М. Васильева, Н.М. Мирзабекова, Е.М. Сидельникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 343 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015119-9.	ЭБС
		о	Дюканова, Н. М. Английский язык : учебное пособие / Н.М. Дюканова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 319 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013886-2	ЭБС
		о	Коплякова, Е. С. Немецкий язык (для экономистов): Учебное пособие / Коплякова Е.С., Веселова Т.В. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 471 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-013018-7.	ЭБС
		о	Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014149-7.	ЭБС
		о	Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учебное пособие / В.А. Радовель. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2022. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-369-01813-2.	ЭБС
		д	Business English for students of economics : учебное пособие / Б.И. Герасимов, О.А. Гливенкова, Н.А. Гунина ; под ред. М.Н. Макеева. - 2-е изд. - Москва :Форум, ИНФРА-М, 2018. - 184 с. - ISBN 978-5-00091-116-7.	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. - Москва : Академия, 2012. - 256 с.	1
		д	Агабекян, И.П. Деловой английский = English for Business [Текст]. - 4-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. - 318 с.	15
		д	Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0.	ЭБС
		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	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	Басова, Н.В. Немецкий для экономистов : учебное пособие для вузов / Н.В.Басова, Т.Ф.Гайвоненко. - 11-е изд., испр. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 377 с.	2
		д	Васильева, М. М. Немецкий язык для студентов-экономистов: Учебник / Васильева М.М., Мирзабекова Н.М., Сидельникова Е.М., - 4-е изд., перераб. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 350 с.- (Бакалавриат).- ISBN 978-5-98281-354-1.	ЭБС
		д	Жебит, Л.И. Немецкий язык. Для пищевых и торговых специальностей [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 254 с.	23
		д	Немецкий язык: деловое общение: Учебное пособие / М.М. Васильева, М.А. Васильева. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	ЭБС

		д	Чикилева, Л. С. Английский язык для экономических специальностей: Учебное пособие / Чикилева Л.С., Матвеева И.В., - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 160 с. - ISBN 978-5-16-101912-2.	ЭБС
		д	Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering : учебное пособие для СПО / Н.И.Щербакова, Н.С.Звенигородская. - Москва : Академия, 2005. - 320 с.	15
	История	о	История : учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102693-9.	ЭБС
		о	Касьянов, В. В. История : учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016200-3.	ЭБС
		о	Кузнецов, И. Н. Отечественная история : учебник / И.Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013992-0.	ЭБС
		о	Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: Учебник / Оришев А.Б., Тарасенко В.Н. - Москва: РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 276 с. -SBN 978-5-369-01828-6.	ЭБС
		о	Трифонова, Г. А. История : учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е.. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 649 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014652-2.	ЭБС
		д	Артемов, В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей : 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 всех специальностей СПО : учебник / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. - Москва : Академия, 2012. - 256 с.	1
		д	Багдасарян, В. Э. Россия — Запад: цивилизационная война : монография / В.Э. Багдасарян. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 410 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-105893-0.	ЭБС
		д	Борзых, С. В. Концепция глобализации : монография / С.В. Борзых. — Москва : ИНФРАМ, 2019. — 128 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-100428-9.	ЭБС
		д	Воейков, Е. В. История России IX — начала XXI века : учебное пособие / Е.В. Воейков. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 493 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017712-0.	ЭБС
		д	Герасимов, Г. И. История России (1985—2008 годы): учеб. пособие / Г.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 315 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-00753-2.	ЭБС
		д	Закаурцева, Т. А. Международные организации и урегулирование конфликтов: Учебное пособие / Закаурцева Т.А., Каширина Т.В. - Москва :Дашков и К, 2017. - 188 с.ISBN 978-5-394-02791-8.	ЭБС
		д	Зеленков, М. Ю. Международные конфликты XXI века : учебник / М.Ю. Зеленков, И.В. Бочарников ; под ред. М.Ю. Зеленкова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 362 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-106620-1.	ЭБС
		д	Земцов, Б. Н. История России : учебник / Б. Н. Земцов, А. В. Шубин, И. Н. Данилевский. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 584 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014251-7.	ЭБС
		д	Калиш, Я. В. Вызовы и перспективы евразийской интеграции : монография / Я.В. Калиш. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2018. — 224 с. — (Научная книга). - ISBN 978-5-16-104875-7.	ЭБС
		д	Красинский, В. В. Международная террористическая организация «Исламское государство»: история, современность : монография / В.В. Красинский, В.В. Машко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 108 с. — (Научная мысль). — ISBN 978-5-16-105741-4.	ЭБС
		д	Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш. М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 512 с. - ISBN 978-5-16-106608-9.	ЭБС
		д	Никифоров, Ю. А. Россия и современный мир : учебное пособие / Ю. А. Никифоров, В. Л. Шаповалов ; под ред. В. Л. Шаповалова. - М. : МПГУ, 2018. - 124 с. - ISBN 978-5-4263-0605-9.	ЭБС
		д	Новейшая политическая история: «Кавказский геополитический узел» (1991-2011 годы) : учеб. пособие / под ред. проф. П.Л. Карабущенко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 489 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-106655-3.	ЭБС
		д	Остапенко, Г. С. Новейшая история Великобритании: XX — начало XXI века : учебное пособие / Г.С. Остапенко, А.Ю. Прокопов. — Москва : Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2020. — 472 с. - ISBN 978-5-16-102841-4.	ЭБС
		д	Пустошинская, О. С. Политические процессы: миграция и конфликты : учеб. пособие / О.С. Пустошинская. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 98 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-105521-2.	ЭБС
		д	Титаренко, М. Л. Россия, Китай и новый мировой порядок: теория и практика / М.Л. Титаренко, В.Е. Петровский ; Институт ДальнегоВостока РАН. - М. : Весь Мир, 2016. - 304 с. - ISBN 978-5-7777-0620-1.	ЭБС
		д	Шестаков, Ю. А. История: учеб. пособие / Ю.А. Шестаков. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 248 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-105756-8.	ЭБС

	Основы философии	о	Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1.	ЭБС
		о	Голубева, Т. В. Основы философии : учеб.-методич. пособие / Т.В. Голубева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 266 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102682-3.	ЭБС
		о	Губин, В. Д. Основы философии : учебное пособие / В.Д. Губин. — 4-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-484-7.	ЭБС
		о	Основы философии : учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.] ; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). . - ISBN 978-5-16-015005-5.	ЭБС
		о	Основы философии : учебник / Б.И. Липский, С.С. Гусев, Г.Л. Тульчинский [и др.] ; под ред. д-ра филос. наук, проф. Б.И. Липского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Среднее профессиональное образование). . - ISBN 978-5-16-015005-5.	ЭБС
		о	Свергузов, А. Т. Основы философии : учебное пособие / А.Т. Свергузов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 147 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014880-9.	ЭБС
		д	Губин, В.Д. Основы философии [Текст]: учебное пособие для СПО. - 2-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 288 с.	30
		д	Кальной, И. И. Философия : учебник / И.И. Кальной. - 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2018. — 384 с. - ISBN 978-5-16-102477-5.	ЭБС
		д	Канке, В. А. Философия : учебник / В.А. Канке. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 291 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104472-8.	ЭБС
		д	Карпенко, И. А. Философия : учеб. пособие / И.А. Карпенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-106307-1.	ЭБС
		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 : учебник / под ред. проф. А.Н. Чумакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 459 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105820-6.	ЭБС
		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
	Психология общения	о	Бороздина, Г. В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1.	ЭБС
		о	Гарькуша, О. Н. Профессиональное общение : учебное пособие / О. Н. Гарькуша. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 111 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01311-3.	ЭБС
		о	Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. -	ЭБС
		о	Ефимова, Н. С. Социальная психология : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0723-8.	ЭБС
		о	Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9.	ЭБС
		д	Истратова, О.Н. Психология эффективного общения и группового взаимодействия : учеб. пособие / О.Н. Истратова, Т.В. Эксакусто. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5-9275-2848-6	ЭБС
		д	Рачеева, Л. А. Основы культуры профессионального общения : учебник / Л. А. Рачеева. - Москва : Дашков и К, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-394-04926-2.	ЭБС
		д	Соснин, В. А. Социальная психология : учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. — 3-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-492-2.	ЭБС
		д	Шувалова, И. А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И.А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. - ISBN 978-5-369-01738-8.	ЭБС
	Русский язык и культура речи	о	Ковадло, Л. Я. Русский язык и культура речи. Практикум : учебное пособие / Л.Я. Ковадло. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 630 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015036-9.	ЭБС

		о	Ковадло, Л. Я. Русский язык и культура речи. Теория : учебник / Л.Я. Ковадло. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 823 с.. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014980-6.	ЭБС
		о	Кузнецова, Н. В. Русский язык и культура речи : учебник / Н.В. Кузнецова. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016335-2.	ЭБС
		о	Русский язык и культура речи : учебник / под ред. О.Я. Гойхмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015627-9.	ЭБС
		о	Самойлова, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е.А. Самойлова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 144 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0802-0.	ЭБС
		д	Антонова Е.С. Русский язык и культура речи : учебник для СПО / Е.С.Антонова, Т.М.Воителева. - 12-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 320 с.	15
		д	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
		д	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
		д	Волосков, И. В. Русский язык и культура речи с основами стилистики : учеб. пособие / И.В. Волосков. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 56 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106157-2.	ЭБС
		д	Мандель, Б. Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика : учебное пособие / Б.Р. Мандель. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2023. — 267 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9558-0646-4.	ЭБС
		д	Новикова, Л. И. Русский язык: Практикум для СПО / Новикова Л.И., Соловьева Н.Ю., Фысина У.Н. - Москва :РГУП, 2017. - 256 с.: ISBN 978-5-93916-586-0.	ЭБС
		д	Пантелеев, А. Ф. Современный русский язык: Морфемика. Словообразование : учеб. пособие/А.Ф. Пантелеев, И.В. Ковтуненко. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 140 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107530-2.	ЭБС
		д	Пантелеев, А. Ф. Современный русский язык: Фонетика. Фонология. Графика. Орфография : учеб. пособие / А.Ф. Пантелеев, Е.В. Шейко, Н.А. Белик. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 132 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105632-5.	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 и литература. Ч. 1: Русский язык. Практикум : учебное пособие : в 2 ч. / под ред. А.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 195 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107010-9.	ЭБС
		д	Русский язык и литература. Часть 1: Русский язык : учебник / под ред. А.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3.	ЭБС
	Физическая культура	о	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5.	ЭБС
		д	Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента: Учебное пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: ил.; . ISBN 978-5-98281-157-8.	ЭБС
		д	Бишаева, А.А. Физическая культура [Текст] : учебник для НПО и СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	5
		д	Замогильнов, А. И. Сборник олимпиадных теоретико-методических заданий по предмету «Физическая культура» : учеб. пособие / А.И. Замогильнов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 119 с. - ISBN 978-5-16-108012-2.	ЭБС
		д	Караулова, Л. К. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-018443-2.	ЭБС
		д	Каткова, А.М. Физическая культура и спорт : учебное наглядное пособие / А.М. Каткова, А.И. Храмцова. - М. : МПГУ, 2018. - 64 с. - ISBN 978-5-4263-0617-2.	ЭБС
		д	Мониторинг с элементами спортивной метрологии при занятиях физической культурой и спортом: Учебное пособие / Вериго Л.И., Вышедко А.М., Данилова Е.Н. - Красноярск : СФУ, 2016. - 224 с.- ISBN 978-5-7638-3560-1.	ЭБС
		д	Плавание : учебник / Н. Ж. Булгакова, С. Н. Морозов, О. И. Попов [и др.] ; под общ. ред. Н. Ж. Булгаковой. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011850-5.	ЭБС
		д	Полиевский, С. А. Комплекс практических занятий по гигиене, БЖД и экологии физической культуры, спорта и туризма / С.А. Полиевский, А.А. Иванов, О.В. Григорьева - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 227 с.-ISBN 978-5-16-103421-7.	ЭБС
		д	Решетников, Н.В. Физическая культура : учебное пособие / Н.В.Решетников, Ю.Л.Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2000. - 152 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN5-7695-0681-4.	3
		д	Серова, Л. К. Психология физической культуры и спорта : учебное пособие / Л.К. Серова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 129 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016466-3.	ЭБС

		д	Сидорова, Е. Н. Специальные упражнения для обучения видам легкой атлетики: Учебное пособие / Сидорова Е.Н., Николаева О.О. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 148 с.- ISBN 978-5-7638-3400-0.	ЭБС
		д	Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / авт.-сост. : Н. А. Лопатин, А. И. Шульгин ; Кемеров. гос. ин-т культуры. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры, 2019. - 99 с. - ISBN 978-5-8154-0493-9.	ЭБС
		д	Физическая культура студентов специального учебного отделения : учебное пособие / Л. Н. Гелецкая, И. Ю. Бирдигулова, Д. А. Шубин, Р. И. Коновалова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6.	ЭБС
		д	Хуббиев, Ш. З. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой тренировки: Учебное пособие / Хуббиев Ш.З., Лукина С. - СПб:СПбГУ, 2018. - 272 с. -ISBN 978-5-288-05785-4.	ЭБС
ЕН	Химия	о	Ахмедова, Т. И. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. И. Ахмедова. - 2 изд., исправ. и дополн. - Москва : РГУП, 2018. - 340 с. - ISBN 978-5-93916-694-2.	ЭБС
		о	Блохин, Ю. И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях : учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова ; под ред. Ю.И. Блохина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-16-019083-9.	ЭБС
		о	Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа / Валова (Копылова) В.Д., Паршина Е.И. - Москва :Дашков и К, 2018. - 200 с.: ISBN 978-5-394-01301-0.	ЭБС
		о	Васюкова, А. Т. Аналитическая химия : учебник / А. Т. Васюкова, М. Д. Веденяпина. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 155 с. - ISBN 978-5-394-04723-7.	ЭБС
		о	Иванов, В. Г. Органическая химия. Краткий курс: Учебное пособие / Иванов В.Г., Гева О.Н. - Москва :КУРС, ИНФРА-М, 2018. - 222 с. - ISBN 978-5-16-101306-9.	ЭБС
		о	Иванов, В. Г. Основы химии: Учебник / В.Т. Иванов, О.Н. Гева. - Москва: КУРС: ИНФРА-М, 2019. - 556 с. - ISBN 978-5-16-100347-3.	ЭБС
		о	Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7.	ЭБС
		о	Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - Москва :Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. (ПРОФИль) ISBN 978-5-98281-093-9.	ЭБС
		д	Аналитическая химия : учебник / Н.И. Мовчан, Р.Г. Романова, Т.С. Горбунова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 394 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-100051-9.	ЭБС
		д	Аналитическая химия [Текст]: учебник для СПО / Под ред. А.А.Ищенко. - 8-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2012. - 320 с.	10
		д	Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслянок. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101468-4.	ЭБС
		д	Богомолова, И. В. Неорганическая химия: Учебное пособие / Богомолова И.В. - Москва : Альфа-М, ИНФРА-М, 2016. - 336 с. (ПРОФИль) ISBN 978-5-98281-187-5.	ЭБС
		д	Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 5-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 198 с. - ISBN 978-5-394-05402-0.	ЭБС
		д	Вострикова, Н. М. Химия: Учебное пособие / Вострикова Н.М., Королева Г.А. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 136 с.: ISBN 978-5-7638-3510-6.	ЭБС
		д	Гаршин, А. П. Общая и неорганическая химия в схемах, рисунках, таблицах, химических реакциях : учебное пособие / А. П. Гаршин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015940-9.	ЭБС
		д	Дмитриев, А. Д. Биохимия : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Е. Д. Амбросьева. — Москва :Дашков и К°, 2014. — 168 с. - ISBN 978-5-394-01790-2.	ЭБС
		д	Ерохин, Ю.М. Химия [Текст]: учебник для СПО. - 4-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2004. - 384 с.	25
		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	Неорганическая химия: Шпаргалка. — Москва : РИОР, 2017. — 157 с. - ISBN 978-5-369-00657-3.	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
		д	Химия пищи : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т; Биолого-технол. фак.; сост. И. В. Тюньков, О. С. Котлярова. - Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2011. - 100 с.	ЭБС
	Экологические основы природопользования	о	Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016287-4.	ЭБС

		о	Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5.	ЭБС
		д	Герасименко, В. П. Экология природопользования : учеб. пособие / В.П. Герасименко. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 355 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104841-2.	ЭБС
		д	Коваль, Ю. Н. Экологические основы природопользования. Практикум : учебное пособие / Ю. Н. Коваль. - Железногорск : ФГБОУ ВО СПСА ГПС МЧС России, 2020. - 56 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	Протасов, В. Ф. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Протасов В. Ф. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 304 с. -(ПРОФИль).- ISBN 978-5-98281-202-5.	ЭБС
		д	Хандогина Е.К. Экологические основы природопользоваания : учебное пособие для СПО / Е.К.Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; Под общ. Ред. Е.К.Хандогиной. - Москва : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2011. - 160 с.	25
ОП	Безопасность жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности : учебник / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 446 с. - ISBN 978-5-394-03703-0.	ЭБС
		о	Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. -	ЭБС
		о	Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М.В. Графкина, Б.Н. Нюнин, В.А. Михайлов. — М. : ФОРУМ; ИНФРА-М, 2018. — 416 с. - ISBN 978-5-91134-681-2.	ЭБС
		о	Микрюков, В. Ю. Основы военной службы : учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106874-8.	ЭБС
		о	Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях : учебник / В.А. Бондаренко, С.И. Евтушенко, В.А. Лепихова [и др.]. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование).	ЭБС
		о	Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7.	ЭБС
		д	Алексеев, С. В. Женщины и армия: учебный модуль для девушек : учебное пособие / С.В. Алексеев, С.П. Данченко, Г.А. Костецкая ; под ред. С.В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107942-3.	ЭБС
		д	Ветошкин, А. Г. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие / А. Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 328 с. - ISBN 978-5-9729-1467-8.	ЭБС
		д	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. В.П. Мельникова — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102385-3.	ЭБС
		д	Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 297 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014043-8	ЭБС
		д	Оноприенко, М. Г. Безопасность жизнедеятельности. Защита территорий и объектов экономики в чрезвычайных ситуациях : учебное пособие / М. Г. Оноприенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016654-4.	ЭБС
		д	Орехова, И. Л. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни : учебно-методическое пособие / И.Л. Орехова, Н.Н. Щелчкова, Е.А. Романова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 179 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-108382-6.	ЭБС
		д	Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4.	ЭБС
		д	Щелчкова, Н. Н. Практикум по безопасности жизнедеятельности. Часть I : учебно-практическое пособие / Н.Н. Щелчкова, Д.В. Натарова, Е.А. Романова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 218 с. - ISBN 978-5-16-108277-5.	ЭБС
		д	Щелчкова, Н. Н. Практикум по безопасности жизнедеятельности. Часть II : учебно-практическое пособие / Н.Н. Щелчкова, Д.В. Натарова, Е.А. Романова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 225 с. - ISBN 978-5-16-108275-1.	ЭБС
	Информационные технологии в профессиональной	о	Гвоздева, В. А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы : учебник / В.А. Гвоздева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 542 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107194-6.	ЭБС

	деятельности /Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности	о	Плотникова, Н. Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учеб. пособие / Н.Г. Плотникова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. — 124 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-103365-4.	ЭБС
		о	Серова, Г. А. Информационные технологии в юридической деятельности : учебное пособие / Г.А. Серова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107077-2.	ЭБС
		о	Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ, 2019. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106258-6.	ЭБС
		д	Гаврилов, Л. П. Информационные технологии в коммерции : учебное пособие / Л.П. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 238 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103100-1.	ЭБС
		д	Гвоздева, В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В.А. Гвоздева. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-100515-6.	ЭБС
		д	Информационные технологии : учебное пособие / Л.Г. Гагарина, Я.О. Теплова, Е.Л. Румянцева, А.М. Баин / под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-101848-4.	ЭБС
		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	Одинцов, Б. Е. Современные информационные технологии в управлении экономической деятельностью (теория и практика) : учебное пособие / Б.Е. Одинцов, А.Н. Романов, С.М. Догучаева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. - ISBN 978-5-16-102337-2.	ЭБС
		д	Современные информационно-коммуникационные технологии для успешного ведения бизнеса : учеб. пособие. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 279 с. — (Учебники для программы MBA). — www.dx.doi.org/10.12737/973. - ISBN 978-5-16-100334-3.	ЭБС
		д	Черников, Б. В. Информационные технологии управления : учебник / Б.В. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104395-0.	ЭБС
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	о	Гернет, М. В. Микробиология : учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 263 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016454-0.	ЭБС
		о	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106537-2.	ЭБС
		о	Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102211-5.	ЭБС
		о	Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102836-0.	ЭБС
		д	Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена : учебник для вузов. - М. : Академия, 2005. - 304 с.	1
		д	Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 257 с. — (Высшее образование). — - ISBN 978-5-16-105439-0.	ЭБС
		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, 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	Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебное пособие для СПО / Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгина. - М. : ФОРУМ, 2010. - 240 с.	18
		д	Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие для ссузов. - М., 2008	5
		д	Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-104819-1.	ЭБС
		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	Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с. - ISBN 978-5-394-02696-6	ЭБС
	Организация обслуживания	о	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС

		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		д	Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9.	ЭБС
		д	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		д	Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	ЭБС
		д	Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		д	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса / В.Г.Федцов, - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.- ISBN 978-5-394-02782-6.	ЭБС
		д	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	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	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		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 и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	ЭБС
		д	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		д	Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107976-8.	ЭБС
		д	Николаева, М. А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 303 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4.	ЭБС
		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	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2011. - 192 с.	1
	Основы предпринимательства и трудоустройство на работу	о	Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т.М.Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 256 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-857-1.	ЭБС
		о	Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — М. : ФОРУМ, 2020. — 176 с. : ил. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106835-9.	ЭБС
		о	Исаченко, И. И. Основы самоменеджмента : учебник / И.И. Исаченко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 312 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-104777-4.	ЭБС
		о	Лапуста, М. Г. Предпринимательство : учебник / М.Г. Лапуста. — Изд. испр. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104388-2.	ЭБС
		о	Наумов, В. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебник / В.Н. Наумов, В.Г. Шубаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 437 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-107701-6.	ЭБС

		о	Резник, С. Д. Основы предпринимательской деятельности: содерж. деят-ти, кач-ва и компетенции, проф. карьера, личная орг-я предпр-ля : учеб. пособие / под ред. С.Д. Резника. — 4-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-16-006884-8.	ЭБС
		д	Беспалов, М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие / М.В. Беспалов. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 232 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-009840-1.	ЭБС
		д	Добрина, Н. А. Резюме, характеристика, рекомендация : как подготовить правильно и быстро / Н. А. Добрина, И. В. Мустафина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 128 с. — (Просто, кратко, быстро). - ISBN 978-5-369-01076-1.	ЭБС
		д	Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4.	ЭБС
		д	Забродская, Н. Г. Предпринимательство. Организация и экономика малых предприятий: Учебник / Н.Г. Забродская. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 263 с.- ISBN 978-5-9558-0367-8.	ЭБС
		д	Казакова, Н. А..Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учеб. пособие / Н. А. Казакова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004578-8.	ЭБС
		д	Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9.	ЭБС
		д	Лапуста, М.Г. Предпринимательство [Текст]: Учебник для вузов. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 608 с.	1
		д	Ларионов, И. К. Предпринимательство / Ларионов И.К., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2017. - 190 с.-ISBN 978-5-394-02727-7	ЭБС
		д	Музыченко, В. В. HR в стартапе : практ. пособие / В.В. Музыченко. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 224 с. — (Просто, кратко, быстро). - ISBN 978-5-16-101244-4.	ЭБС
		д	Основы предпринимательства: Учебно-методическое пособие к семинарским занятиям - Москва :Эк. ф-т МГУ, 2016. - 168 с.- ISBN 978-5-906783-31-8.	ЭБС
		д	Предпринимательство [Текст]: учебник для вузов / М.Г.Лапуста, А.Г.Поршнев, Ю.Л.Старостин, Л.Г.Скамай. - 4-е изд. - М. : ИНФРА-М, 2007. - 667 с.	30
		д	Румянцева, Е. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры / Румянцева Е. - Москва :Альпина Пабл., 2016. - 197 с.: ISBN 978-5-9614-0791-4.	ЭБС
		д	Сотникова, С. И. Управление персоналом: деловая карьера: Учебное пособие/С.И.Сотникова, 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 328 с. -(Высшее образование).- ISBN 978-5-369-01455-4.	ЭБС
		д	Студент вуза: технологии обучения и профессиональной карьеры.: учебное пособие / Под ред. С.Д. Резника - 3 изд., перераб. и доп. - Москва : Инфра-М, 2013. - 509 с.- (Менеджмент в высшей школе).- ISBN 978-5-16-004587-0.	ЭБС
		д	Темплар, Р. Правила карьеры: Все, что нужно для служебного роста / Темплар Р. - Москва :Альпина Пабл., 2016. - 242 с.- ISBN 978-5-9614-5176-4.	ЭБС
		д	Управление персоналом организации: современные технологии: учебник / под ред. С.И. Сотниковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 513 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106639-3.	ЭБС
		д	Шеменева, О. В. Организация предпринимательской деятельности / Шеменева О.В., Харитонова Т.В. - Москва :Дашков и К, 2017. - 296 с.- ISBN 978-5-394-01147-4.	ЭБС
		д	Широкова, Г. В. Факторы формирования предпринимательской активности студентов: Научное / Широкова Г.В., - 2-е изд. - СПб:СПбГУ, 2017. - 344 с.- ISBN 978-5-288-05738-0.	ЭБС
		д	Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5.	ЭБС
	Основы финансовой грамотности	о	Баранова, А. Ю. Финансовая грамотность : учебное пособие / А.Ю. Баранова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 225 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-017667-3. -	ЭБС
		о	Основы финансовой грамотности : учебник / под общ. ред. Н.Г. Гаджиева. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 245 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-017498-3.	ЭБС
		о	Основы финансовой грамотности : учебное пособие / под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016198-3.	ЭБС
		д	Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / Богдашевский А. - М.:Альпина Паблишер, 2018. - 304 с.: ISBN 978-5-9614-6626-3. -	ЭБС
		д	Зверев, В. А. Как защититься от мошенничества на финансовом рынке: пособие по финансовой грамотности / В. А. Зверев, А. В. Зверева, Д. П. Никитина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2021. - 134 с. - ISBN 978-5-394-04100-6.	ЭБС

		д	Поветкина, Н. А. Финансовая грамотность и устойчивое развитие в цифровую эпоху (правовое измерение) : монография / Н. А. Поветкина, Е. В. Кудряшова ; ИЗиСП. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. - ISBN 978-5-00156-055-5.	ЭБС
		д	Финансовая грамотность : учебник / Ю. Р. Туманян, О. А. Ищенко-Падукова, А. Н. Козлов [и др] ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2020. - 212 с. - ISBN 978-5-9275-3558-3.	ЭБС
		д	Экономическая культура и финансовая грамотность : учебное пособие / Е. П. Севастьянова, В. П. Горячев, Н. Н. Кузьмина [и др.]. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-7638-4615-7.	ЭБС
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга /Адаптивные основы экономики, менеджмента и маркетинга	о	Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для средних специальных учебных заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9.	ЭБС
		о	Лукина, А. В. Маркетинг товаров и услуг : учеб. пособие / А.В. Лукина. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105547-2.	ЭБС
		о	Фридман, А. М. Основы экономики,менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7.	ЭБС
		д	Герасимов, Б. И. Маркетинг : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Жариков, М.В. Жарикова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106851-9.	ЭБС
		д	Гуськов, Ю. В. Основы менеджмента : учебник / Ю.В. Гуськов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 263 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103723-2.	ЭБС
		д	Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 228 с. - ISBN 978-5-394-01997-5.	ЭБС
		д	Егоршин, А. П. Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 350 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102991-6.	ЭБС
		д	Кнышова, Е. Н. Менеджмент : учебное пособие / Е.Н.Кнышова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102606-9.	ЭБС
		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 : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - Москва : Дашков и К, 2018. - 230 с. - ISBN 978-5-394-02076-6.	ЭБС
		д	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - Москва :Дашков и К, 2017. - 464 с.- ISBN 978-5-394-02069-8.	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
	Охрана труда	о	Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 2-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		о	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	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	Девисилов В.А. Охрана труда: учебник для ссузов. - 3-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 448 с.	1
		д	Жариков, В.М. Практическое руководство инженера по охране труда / В.М. Жариков. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. - 284 с. - ISBN 978-5-9729-0358-0.	ЭБС
		д	Федоров, П. М. Охрана труда: практическое пособие / П.М. Федоров. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. - 138 с. - - ISBN 978-5-16-107830-3.	ЭБС

		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
	Правовые основы профессиональной деятельности	о	Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6.	ЭБС
		о	Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : краткий курс / Р.Ф. Матвеев. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 128 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102873-5.	ЭБС
		о	Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. И. Тыщенко. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01657-2.	ЭБС
		о	Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7.	ЭБС
		д	Авакьян, С. А. Конституционное право России. Учебный курс : учебное пособие : в 2 т. Т. 1 / С. А. Авакьян. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - ISBN 978-5-91768-902-9.	ЭБС
		д	Авакьян, С. А. Конституционное право России. Учебный курс : учебное пособие : в 2-х т. Т. 2. / С. А. Авакьян. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 912 с. - ISBN 978-5-91768-903-6.	ЭБС
		д	Административное право : учебник / под ред. Л. Л. Попова, М. С. Студеникиной. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. — 736 с. - ISBN 978-5-00156-083-8.	ЭБС
		д	Глухов, А. В. Трудовое право : курс лекций / А. В. Глухов. - Москва : РГУП, 2018. - 282 с. - ISBN 978-5-93916-712-3.	ЭБС
		д	Глухов, А. В. Трудовое право : практикум / А. В. Глухов. - Москва : РГУП, 2020. - 250 с	ЭБС
		д	Гражданское право: в 2 т. Том 2 : учебник / под общ. ред. М.В. Карпычева, А.М. Хужина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 559 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-8199-0749-8.	ЭБС
		д	Гражданское право: учебник для среднего профессионального образования / отв. ред. С.П. Гришаев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Норма: ИНФРА-М, 2021. - 688 с.: - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-904-3.	ЭБС
		д	Зайкова, С. Н. Административное право. Практикум : учебное пособие / С.Н. Зайкова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 181 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014664-5.	ЭБС
		д	Исаков, В. Б. Игропрактикум: опыт преподавания основ права: Методическое пособие / Исаков В.Б.; Под ред. Исакова В.Б. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-16-102140-8.	ЭБС
		д	Исаков, В. Б. Игропрактикум: опыт преподавания основ права: Методическое пособие / Исаков В.Б.; Под ред. Исакова В.Б. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 304 с. - ISBN 978-5-16-102140-8.	ЭБС
		д	Карпова, А. В. Трудовое право : учебное пособие / А.В. Карпова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 316 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1033838. - ISBN 978-5-16-015455-8.	ЭБС
		д	Карпычев, М. В. Гражданское право : учебник : в 2 т. Т. 1 / под общ. ред. М. В. Карпычева, А. М. Хужина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 400 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0857-0.	ЭБС
		д	Конституционное право России: в схемах, таблицах и определениях : учебное пособие / В. А. Богдановская, Л. И. Гадельшина, А. Р. Гарифуллина [и др.]. - Москва : РГУП, 2019. - 234 с. - ISBN 978-5-93916-754-3	ЭБС
		д	Лукоянов, Д. Н. Конституционное право Российской Федерации : практикум / Д.Н. Лукоянов. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 84с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-01735-7.	ЭБС
		д	Меньшов, В. Л. Конституционное право России : учебник / В. Л. Меньшов. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 206 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0737-5.	ЭБС
		д	Миронов, А. Н. Административное право : учебник / А.Н. Миронов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0726-9.	ЭБС
		д	Петров, А. М. Договоры коммерческой деятельности: Практическое пособие/А.М.Петров - Москва : КУРС, ИНФРА-М, 2019. - 396 с. - ISBN 978-5-905554-97-1.	ЭБС
		д	Россинский, Б. В. Административное право и административная ответственность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Россинский. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-927-2.	ЭБС
		д	Россинский, Б. В. Административное право: учебник / Б. В. Россинский, Ю. Н. Старилов, - 6-е изд., пересмотр. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 640 с. - (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-108822-7.	ЭБС

		д	Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 224 с.	15
		д	Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании [Текст]: учебник для СПО. - М. : Академия, 2004. - 224 с.	5
		д	Стахов, А. И. Административное право : учебное пособие для СПО / А. И. Стахов, В, А. Зюзин, М. С. Фомина ; под ред. А. И. Стахова. — Москва : РГУП, 2019. - 136 с. - ISBN 978-5-93916-758-1.	ЭБС
		д	Трудовое право : учебник для бакалавриата / под ред. В. М. Лебедева. — 2-е изд., перераб. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-91768-923-4.	ЭБС
		д	Черепанов, В. А. Конституционное право России : учебник для бакалавров / В. А. Черепанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 424 с. - ISBN 978-5-00156-062-3.	ЭБС
		д	Шувалова, И. А. Трудовые права работников : науч.-практич. пособие / И.А. Шувалова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 190 с. — (Юридическая консультация). - ISBN 978-5-16-012753-8.	ЭБС
		д	Юкша, Я. А. Гражданское право : учебное пособие / Я.А. Юкша. — 5-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 404 с. — (Высшее образование). — DOI: https://doi.org/10.12737/20193. - ISBN 978-5-369-01835-4.	ЭБС
	Техническое оснащение организаций питания	о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	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	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
ПМ	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	о	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		д	Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014056-8.	ЭБС
		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. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС

		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	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 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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков : учебное пособие для НПО. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. - 384 с.	1
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.	ЭБС
		д	Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 56 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03749-8.	ЭБС
		д	Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.	ЭБС
		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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС
		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 / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	ЭБС
		д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03608-8.	ЭБС

		д	Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3.	ЭБС
		д	Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	ЭБС
		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	Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 106 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02638-6.	ЭБС
		д	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	о	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		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	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС

		д	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС
		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		д	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	ЭБС
		д	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	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	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.].— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	ЭБС
		д	Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	ЭБС
		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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 56 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03749-8.	ЭБС
		д	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.	ЭБС
		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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		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 / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	ЭБС
		д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	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	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	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, и др. ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 274 с. — (ВО: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-104927-3. -	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 : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1

		д	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС
		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		д	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	ЭБС
		д	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	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	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.].— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	ЭБС
		д	Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	ЭБС
		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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.	ЭБС
		д	Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 56 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03749-8.	ЭБС
		д	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.	ЭБС
		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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС

		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		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 / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	ЭБС
		д	Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3.	ЭБС
		д	Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	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	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	Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 106 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02638-6.	ЭБС
		д	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
	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 : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС

		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		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	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		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. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС
		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		д	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	ЭБС
		д	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	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	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.].— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	ЭБС
		д	Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 81 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03349-0.	ЭБС
		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	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.	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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		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 / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	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	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	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. - 12-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 494 с.	30
		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 однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
		д	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, и др. ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 274 с. — (ВО: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-104927-3. -	ЭБС
	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	о	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС
		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС

		д	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	ЭБС
		д	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	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	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.].— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	ЭБС
		д	Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	ЭБС
		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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.	ЭБС
		д	Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 56 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03749-8.	ЭБС
		д	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.	ЭБС
		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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		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 / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	ЭБС
		д	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3.	ЭБС

		д	Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	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	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	Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 106 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02638-6.	ЭБС
		д	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
	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 : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7.	ЭБС
		о	Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (СПО). - ISBN 978-5-8199-0776-4.	ЭБС
		о	Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106640-9.	ЭБС
		о	Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	ЭБС
		о	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6.	ЭБС
		о	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л. П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015459-6.	ЭБС
		д	Богушева В.И. Технология приготовления пищи. - 3-е изд., стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 374 с.	1
		д	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101118-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6.	ЭБС

		д	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	ЭБС
		д	Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4.	ЭБС
		д	Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3.	ЭБС
		д	Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1.	ЭБС
		д	Графкина, М. В. Охрана труда : учеб. пособие / М.В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105703-2.	ЭБС
		д	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.Джабоева, М.Ю.Тамова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3.	ЭБС
		д	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -(Бакалавриат).- ISBN 978-5-9776-0369-0.	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	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.].— 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Дашков и К°, 2020. — 949 с. - ISBN 978-5-394-03848-8.	ЭБС
		д	Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина и др. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 144 с. — (ВО: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011493-4.	ЭБС
		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	Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108375-8	ЭБС
		д	Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8.	ЭБС
		д	Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с.	ЭБС
		д	Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 36 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02738-3.	ЭБС
		д	Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Дашков и К°, 2018. — 60 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2.	ЭБС
		д	Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 448 с. -(Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-004440-8.	ЭБС
		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	Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов ; под ред. А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 440 с.- ISBN 978-5-394-02484-9.	ЭБС
		д	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1.	ЭБС
		д	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство	1

			кулинарной продукции / Под ред. В.Т.Лапшиной. - 3-е изд. - М., 2006	
		д	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1.	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 кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7.	ЭБС
		д	Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03608-8.	ЭБС
		д	Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. - 44 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03348-3.	ЭБС
		д	Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 74 с. — (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-03418-3.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0.	ЭБС
		д	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5	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	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	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108190-7.	ЭБС
		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	Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8.	ЭБС
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	о	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7.	ЭБС
		о	Виханский, О. С. Менеджмент : учебник для средних специальных учебных заведений / О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-9776-0085-9.	ЭБС
		о	Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ. ред. И. А. Дубровина. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 228 с. - ISBN 978-5-394-01997-5.	ЭБС
		о	Егоршин, А. П. Основы менеджмента : учебник / А.П. Егоршин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 350 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102991-6.	ЭБС
		о	Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации : учебник / под ред. А.Я.Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 695 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-100653-5.	ЭБС
		о	Кнышова, Е. Н. Менеджмент : учебное пособие / Е.Н.Кнышова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102606-9.	ЭБС
		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	Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1.	ЭБС
		о	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

		о	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
		о	Райченко, А. В. Менеджмент : учебное пособие / А.В. Райченко, И.В. Хохлова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012233-5.	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	Ефимова, Н. С. Основы общей психологии : учебник / Н.С. Ефимова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105763-6.	ЭБС
		д	Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4.	ЭБС
		д	Ефимова, Н. С. Социальная психология : учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106140-4.	ЭБС
		д	Кошевая, И. П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошевая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9.	ЭБС
		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	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 : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - Москва : Дашков и К, 2018. - 230 с. - ISBN 978-5-394-02076-6.	ЭБС
		д	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие для СПО. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2007. - 176 с.	2
		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	Раицкий К.А. Экономика организации (предприятия) : учебник для вузов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2003. - 1012 с.	1
		д	Репина, Е. А. Основы менеджмента: Учебное пособие / Е.А. Репина, М.А. Чернышев, Т.Ю. Анопченко. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 240 с.- (Среднее профессиональное образование). -ISBN 978-5-16-004659-4.	ЭБС
		д	Соснин, В. А. Социальная психология : учебник / В. А. Соснин, Е. А. Красникова. — 3-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-492-2.	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
		д	Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности: Учебное пособие / Е.В. Савватеев и др.; Под общ. ред. Е.В. Савватеева. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 317 с.-(ВО: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-006503-8.	ЭБС

Раздел 7. Формирование фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов; допускается использование рейтинговой или накопительной систем оценивания.

На промежуточную аттестацию учебным заведением отводится 8 недель на весь срок обучения: 2 недели во втором семестре 1 курса, на 2-4 курсах - по 1 недели на экзаменационную сессию в каждом семестре.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов - не менее 10. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре. По итогам зачета обучающемуся выставляется оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрены 3 - 6 экзаменов, проводимых в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Э(м) (экзамен по модулю), который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту дипломной работы и демонстрационный экзамен.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются образовательной организацией.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Требованиями к организации и проведению ГИА, утвержденными профессиональной образовательной организацией. Общий объем времени, отведенного на ГИА составляет 216 часов, из них 144 часа отводится на выполнение дипломной работы (4 недели), 36 часов отводится на защиту дипломной работы (1 неделя), 36 часов - на проведение демонстрационного экзамена (1 неделя).

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии/специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе ФГОС, с учетом требований профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Институтом развития профессионального образования (ИРПО)».

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, тематику дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.