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

ПРИНЯТО
Решением педсовета
«ЗТТиЭ»
Протокол № 13
от 29.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ ПОО
_____ М.Н.Пономарёва

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 6CEE FC8F E403 086C 9912 4433 D4C9 6263 60CD
Кем выдан: Федеральным казначейством
Владелец: Пономарёва Марина Николаевна
Срок действия: 21.10.2021 - 21.01.2023

Образовательная программа среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар-кондитер
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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01 Учебная практика
ПП.01 Производственная практика
Приложение 2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02 Учебная практика
ПП.02 Производственная практика
Приложение 3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика 2

Приложение 4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04 Учебная практика
ПП.04 Производственная практика
Приложение 5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05 Учебная практика
ПП.05 Производственная практика
Приложение 6. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.01 Русский язык
Приложение 7. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.02 Литература
Приложение 8. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.03 Иностранный язык
Приложение 9. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.04 Математика
Приложение 10. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.05 История
Приложение 11. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.06 Физическая культура
Приложение 12. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности
Приложение 13. Рабочая программа по учебному предмету ОУП.08 Астрономия
Приложение 14. Рабочая программа по учебному предмету ОПВ.01 Родная литература
Приложение 15. Рабочая программа по учебному предмету ОПВ.02 Биология
Приложение 16. Рабочая программа по учебному предмету ОПВ.03 Химия
Приложение 17. Рабочая программа по учебному предмету ДУП.01 Введение в профессию
Приложение 18. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Приложение 19. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
Приложение 20. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места/ Адаптивное техническое оснащение и организация рабочего места
Приложение 21. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Адаптивные экономические и правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 22. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета
Приложение 23. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.06. Охрана труда
Приложение 24. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
Приложение 25. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
Приложение 26. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.09 Физическая культура

Приложение 27. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 28. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции
Приложение 29. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.12 Основы финансовой грамотности
Приложение 30. Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.13 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 профессии и настоящей ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

– 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 от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– 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 «Об утверждении 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);

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.,

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

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ кондитер

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

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	Сочетание квалификаций
		повар ⇔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	осваивается

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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; составить план действия; определить 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; структуру 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 для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	**Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	**Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	**Умения:** описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
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.
		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	**Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненныхи профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**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; 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; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: 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
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонныеножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с

		видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: – 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; – регламенты, стандарты, в том

		числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – 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; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного	**Практический опыт в:** – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,

	водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья,

		продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в томчисле региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбувручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду,

		контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям исрокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в томчисле региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры,

		требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и

		дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по

		приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в томчисле система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление,	**Практический опыт в:** – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов,

	непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, втом числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их

		хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;

		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, втом числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4.	**Практический опыт в:**

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладкимуки и других загустителей для получения соусов определеннойконсистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса;

		– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их

		безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные

		продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетаниис мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых,

		макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживатьготовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в

		выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюдиз овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ,

		используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарнировиз овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при

	ассортимента	отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности

		блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживатьготовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда,

		кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога,сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;

		– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственномсоку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

		сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживатьготовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных – ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

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

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед

		отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживатьготовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества

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

		ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные

		требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда,

		пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в томчисле система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд,

		кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодныхсоусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться

		им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;

		– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов

		разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типапитания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4.	**Практический опыт в:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать

		на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их

		сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусокиз рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика

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

		– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка;

		- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусокиз мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживатьготовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести

		расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для

		подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку

		на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в томчисле система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при

		приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;

		- подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

		отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;

		- использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском,

		упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента

		для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитковразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков сучетом типа питания, вида основного

		сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика

		региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, другихрасходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила

		безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в томчисле система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад;

		– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе,гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки ипр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для

		промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбораосновных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

		инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием

		технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения

		мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила ихвыбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий

		разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– **Практический опыт:** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста:

		пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожныхи тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

		инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортовразнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

Раздел 5.Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, составляет 2170 часов. 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 профессии (технический). 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 – химия.

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 – химия.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

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 междисциплинарным курсам в рамках ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментапредусмотрена самостоятельная работа, обеспечивающая закрепление усвоенных знаний и освоенных умений.

Общий объем учебной практики составляет 21 недель. Общий объем производственной практики составляет 21 неделя.

Распределение часов вариативной части образовательной программы выполнено на основании согласования с работодателями для качественного формирования общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть образовательной программы составляет 1286 часов и распределяется следующим образом:

Профессиональный цикл увеличен на 744 часа за счет часов вариативной части образовательной программы с целью более углубленного изучения учебных дисциплин цикла и формирования элементов профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные модули увеличены на 542 часа за счет часов вариативной части образовательной программы с целью углубления подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации.

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	Социально-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 Модели геометрических фигур ,альбомы, таблицы, приборы – циркули, линейки, карандаши.	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.09 Астрономия ОУП.04 Математика ОУП.05 История	
2	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 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.	ОПВ.02 Химия ОПВ.03 Биология ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
3	Товароведения продовольственных товаров	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.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	
4	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 приготовления, подготовки и реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных	

			блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
5	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 ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
6	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.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	
7	Технического оснащения и организации рабочего места	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 и организация рабочего места ОП.05 Основы калькуляции и учета МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.06.01 Способы поиска работы, трудоустройства МДК.06.02 Основы	

				предпринимательства, открытие собственного дела УП.06 Учебная практика по ПМ.06	
	Лаборатории				
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Стол производственный	1200Х600Х860, 1200х700х860	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий закусок МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
		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)		
		Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2\3 354х325х40 мм, GN 1\2 265х325х20 мм. GN 1\2 265х325х65 мм GN 1\3 176х325х40мм. GN 1\3 176х325х20мм. GN 1/1 530х325х65 мм.		
		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 800х500х1800 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	(11x16 см, цвет серебристый, из нержавеющей стали)		
			Половник	Объемом 250мл.Цвет хромированный,из нержавеющей 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 ,900x600x745		
			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 1390x600x850		
			Мясорубка	ARACH ATS8 220A		
			Блендер стационарный	Hurakan HKN-BLW2		
			Соковыжималка шнековая	SCARLETT SC-JE50S36		

		Настольная вакуумно-упаковочная машина — Упаковщик вакуумный DZ-260 Кофемашина — Saeco Lirika plus 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 — Digis Kontur-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 Интернет-системы: справочные, библиотечные, в т.ч. доступ к электронной библиотеке znanium.com;нормативная документация; муляжи.		
2	Учебный кондитерский цех	Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Расстоечный шкаф Плита электрическая 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.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	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,	ОУП.10 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	

		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 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.10 Физическая культура ОП.09 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, №)
Общеобразовательный цикл							
1.	Русский язык	Кустова Н.В.	ЧГУ, Русский язык и литература, филолог, преподаватель, 1985	ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.,январь 2020, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", 72ч., ноябрь 2018, ЧИРПО, Проектирование образовательной среды, 2015, декабрь, ЧИРПО, 108ч.			
2.	Литература	Кустова Н.В.	ЧГУ, Русский язык и литература, филолог, преподаватель, 1985	ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.,январь 2020, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Социально-педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе проф. образования", 72ч., ноябрь 2018, ЧИРПО, Проектирование образовательной среды, 2015, декабрь, ЧИРПО, 108ч.			
3.	Иностранный язык	Лесничая А.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 2020, "Специалист банковского дела"	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Иностранный язык" 40ч., декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и		август 2021 г., Всероссийский центр повышения квалификаии и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва "Теория и методика обучения англий скому	Назначена на должность, протокол №1 от 31.08.2021

				профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч, ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.		языку в образовательной организации", учитель английского языка	
4.	Математика	Зиннатуллина Е.О.	ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель., студентка 2-го курса.	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "МАТЕМАТИКА" 40ч., декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч., ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.			назначена на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
5.	История	Сергеев С.А.	ФГБОУ ВПО "Челябинский государственный педагогическийц университет", История, учитель истории, 2015г., Златоустовское медицинсоке училище, Лечебное дело, фельдшер, 1999г.	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "История" 40ч., февраль 2020г, КПК ГБУ ДПО «ЧИРПО», «Социально – педагогическая поддержка инвалидов и лиц с ОВЗ в процессе профессионального образования», 72 ч.; Апрель 2020 г. КПК ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Основы обеспечения информационной безопасности детей» Июнь 2020 г. КПК ООО «Инфоурок» «Организация		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

				проектно- исследовательской деятельности в ходе изучения курсов истории в условиях реализации ФГОС» Июль 2020 г. КПК ООО «Инфоурок» «Методика преподавания предмета «ОБЖ в условиях реализации ФГОС» Август 2020 г. АНО ДПО «Федеральный институт повышения квалификации и переподготовки» «Педагогическое образование: преподаватель философии». Сентябрь 2020 г. ООО «Инфоурок» «Обществознание: теория и методика преподавания в образовательной организации», Ноябрь 2018 г. КПК ГБУ ДПО ЧИРПО «Проектирование образовательной среды», 72 ч.			
6.	Физическая культура	Дмитриева С.В.	УГУ физ.культуры,специалист по фикультуре и спорту,2011	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Физическая культура" 40ч., ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.,ноябрь 2018, ЧИРПО, Проектирование образовательной среды, 2015г., октябрь, 72ч., ЧИРПО, Орган. проф. деят. псих.-пед. напр.,2011,УрГПиС, оказание первой мед.помощи,			соотв. заним. долж-ти Протокол №2 от 12.10.2021
7.	Основы безопасности жизнедеятельности	Черёмушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. университет,	март 2021г., Всероссийский центр повышения		январь 2018, ООО учебный центр	30.09.2019, соответств. заним.

			Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. торг-эконом. техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.	квалфикации и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика", "Использование современных педагогических технологий в процессе обучения в рамках ФГОС".		"Профессионал", "Основы безопасности жтизнедеятельности: теория и методика преподавания в ОО", учитель, преподаватель ОБЖ, 600ч.	должности "преп.", прот. № 2 от 30.09.2019, реком.принять на должн.
8.	Астрономия	Любимов А.М.	Южно-Уральский государственный университет, промышленное и гражданское строительство,2002	апрель, 2022, РУМЦ СПО ГБПОУ "Миасский педагогический колледж" форма стажировки "Сопровождени лиц с инвалидностью и ОВЗ (в том числе имеющих ментальные нарушения) в период рллучения ими профессионального образования и формировнаия социальных навыков", декабрь, 2021 г., ГБПОУ Московской области "Сергиево-Посадский колледж", дополнительная программа "Проектирование и реализация основных образовательных программ ПОО по професссиям и специальностям строительного профиля в соответствии с актуализированными ФГОС СПО по УГПС 08.00.00 Техника и технологии строительства" ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч. ноябрь 2020г., ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МинПросвещения РФ", "Совершенствование		январь 2020, ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО", учитель биологии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	1 кат. преподавателя до 31.01.2027, приказ№01/232 от 08.02.2022 МОиН ЧО

				предметных и методических компетенций пед.работников (в том числе в области формирования функциональной грамотности) в рамках реализауии федерального проекта "Учитель будущего", 112ч.;май 2018, ФГАОУ ВО "Уральский федеральный универ. им. Первого Президента России Б.Н. Ельцина", Проектирование и реализация учебно-производственного процесса на основе применения проф. стандартов, лучшего отечественного и международного опыта (профессия "Плиточник (плиточник-облицовщик)"), 96ч., 2015, 72ч., Информ. техн. в образов., ЧИРПО; семинар "Псих.-пед. рес. поликоммуникат. среды современ. обр. организ." ????ФГАОУ ДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", "Совершенствование предметных и методических компетенций педагогических работников (в том числе в области формирования функциональной грамотности) в рамках реализации федерального проекта "Учитель будущего" 112 ч.,2020г.			
Учебные предметы по выбору							
9.	Родная литература	Белова И.А.	Автономная	март 2022, АКАДЕМИЯ	июнь 2021г., "ГБУ	январь,	

			некоммерческая организация Высшее образования "Институт деловой карьеры", менеджмент, бакалавр, 2018 г.,ГОУ СПО ЗТЭТ, менеджмент, менеджер, 2006г.	РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Литература" 40ч. "Русский язык" 40 ч., ,декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч., ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.	ДПО "ЧИРПО", "Особенности преподаваня дисциплины "Родная литература", 16 ч.	2021,Всероссийский центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки, "Русский язык и культура речи:теория и методика преподавания в профессиональном образовании", преподаватель русского языка и культуры речи	
10	Биология	Тюрина М.М.	ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и и управление на предпритии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель., студентка 2-го курса.			04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая, по 30.07.2026г., пр. МОинЧО от 20.08.2021г. № 01/22121, 30.09.2019 по долж. "преподаватель"
11	Химия	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010	декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч., июнь, 2021, ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный		октября, 2019, ООО "Инфоурок" Смоленск, "Химия: теория и методика преподавания в ОО", кв. учитель химии, 600ч., август 2017, НОЧУ ВО "Московский финансово-	первая, до 29.05.2025, пр. МОиНЧО от 10.06.2020г., № 01/1276, соответст. заним. должн. "преподавателя", прот.№1 от 29.09.2017г.

				колледж", по программе "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированой системы управления", 18 ч., ГБУ ДПО "ЧИРПО", "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС п ТОП-50", 74ч.,сентябрь 2020г.;февраль 2017г., ЧИРПО "Организ. проф. деят. психолого-педагогич. направлен.", 88ч., ноябрь 2011, 72ч., Томск, Томск. гос. университет.		промышленный университет "Синергия", "Педагог профессионального образования", профессиональное образование, 520ч.	
Дополнительные учебные предметы							
12	Основы исследовательской деятельности	Калашникова Н.А.	Ульяновский гос. педагог. институт им. И.Н. Ульянова, "История", учитель истории и обществоведения ср. школы, 1981г.	ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.			высшая до 31.01.2024, пр. МО и Н ЧО № 01/491 от 13.02.2019г.
13	Экология в профессиональной деятеьности	Тюрина М.М.	ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и и управление на предпритии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель., студентка 2-го курса.			04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая, по 30.07.2026г., пр. МОинЧО от 20.08.2021г. № 01/22121, 30.09.2019 по долж. "преподаватель"
14	Информатика в	Черепанова М.В.	Башкирский	НОЯБРЬ, 2021, ЧИРПО		апрель 2019, ЧИРПО,	1 кат.

	профессиональной деятельности		государственный аграрный университет, "Экономика и управление аграрным производством", экономист, 2003, Чел. гос.пед. универ."Информ. техн. в образов., инженер, 2015	"Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", сентябрь 2016г, 72ч., ЧИРПО, "Информац. технол. в образовании"		Методика профессионального обучения, 500ч.	преподавателя до 31.01.2027, приказ№01/232 от 08.02.2022 МОиН ЧО
Общепрофессиональный цикл							
15	Основы микробиологии,физиологии питания , санитарии и гигиены	Тюрина М.М.	ФГБОУ ВПО "Российский гос. торгово-экономический университет", Экономика и и управление на предпритии (торговли и ОП), экономист-менеджер, 2013г. ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель., студентка 2-го курса.			04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "Биология: теория и методика преподавания в ОО",600ч. , 04.07.2019-06.11.2019 ООО "Инфоурок", "География: теория и методика преподавания в ОО", 600ч.	первая, по 30.07.2026г., пр. МОинЧО от 20.08.2021г. № 01/22121, 30.09.2019 по долж. "преподаватель"
16	Основы товароведения продовольственных товаров	Сомова С.С.	Злат. торгово-экономический техникум, "Организация коммерческой деятельности", коммерсант,1996	НОЯБРЬ, 2021, ЧИРПО "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", май 2020, ЧИРПО, "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления", 76ч., сентябрь 2016, ЧИРПО, 72ч., Информац. технологии в образовании , 2014,июнь,МО ЧИРПО, разработка комплекса контрольно-оценочных средств по		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

				проф.модулю			
17	Техническое оснащение и организация рабочего места	Сомова С.С.	Злат. торгово-экономический техникум, "Организация коммерческой деятельности", коммерсант,1996	НОЯБРЬ, 2021, ЧИРПО "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", май 2020, ЧИРПО, "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления", 76ч., сентябрь 2016, ЧИРПО, 72ч., Информац. технологии в образовании , 2014,июнь,МО ЧИРПО, разработка комплекса контрольно-оценочных средств по проф.модулю		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
18	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	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, 2021, ЧИРПО "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", сентябрь 2016г, 72ч., ЧИРПО, "Информац. технол. в образовании"		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	1 кат. преподавателя до 31.01.2027, приказ№01/232 от 08.02.2022 МОиН ЧО
19	Основы калькуляции и учета	Ковальчук Т.Г.	Южно-Уральский государственный университет,экономист,2006	ноябрь 2021 г. АНО "Национальное агентство развития квалификаций " стажировка по профессии "Бухгалтер", 76 ч., май, 2021 АНО "Национальное агентство развития квалификаций " по программе "Применение профессиональных стандартов и независимой оценки квалификации в профессинальном обучении и среднем профессиональном образовании", 58 ч., декабрь, 2020 удостоверене "Ведение бухгалтерского учета в		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая "преподаватель" , до 15.06.2027, пр. МОиН ЧО от 20.06.2022 № 01/1306

				"1С:БУХГАЛТЕРИЯ 8", 32 Ч., март 2019, удостоверение "Кадровый учет в программе "1С Зарплата и управление персоналом", 24 ч.,			
20	Охрана труда	Сомова С.С.	Злат. торгово-экономический техникум, "Организация коммерческой деятельности", коммерсант,1996	НОЯБРЬ, 2021, ЧИРПО "Особенности реализации актуализированных ФГОС СПО и ФГОС по ТОП-50", май 2020, ЧИРПО, "Организация профессиональной деятельности психолого-педагогического направления", 76ч., сентябрь 2016, ЧИРПО, 72ч., Информац. технологии в образовании , 2014,июнь,МО ЧИРПО, разработка комплекса контрольно-оценочных средств по проф.модулю		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
21	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Лесничая А.Д.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", 2020, "Специалист банковского дела"	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Иностранный язык" 40ч., декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч, ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.		август 2021 г., Всероссийский центр повышения квалификаии и профессиональной переподготовки ООО "Информация и практика" г. Москва "Теория и методика обучения англий скому языку в образовательной организации", учитель английского языка	Назначена на должность, протокол №1 от 31.08.2021
22	Безопасность жизнедеятельности	Черёмушкин М.А.	ФГБОУ ВПО Южно-Уральский гос. университет, Менеджмент, бакалавр, 2015г., Злат. торг-эконом.	март 2021г., Всероссийский центр повышения квалфикации и профессиональной		январь 2018, ООО учебный центр "Профессионал", "Основы безопасности	30.09.2019, соответств. заним. должности "преп.", прот. № 2 от

			техн., Коммерция, коммерсант, 2011г.	переподготовки ООО "Информация и практика", "Использование современных педагогических технологий в процессе обучения в рамках ФГОС".		жтизнедеятельности: теория и методика преподавания в ОО", учитель, преподаватель ОБЖ, 600ч.	30.09.2019, реком.принять на должн.
23	Физическая культура	Дмитриева С.В.	УГУ физ.культуры,специалист по фикультуре и спорту,2011	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Физическая культура" 40ч., ОКТЯБРЬ, 2021 г. ЧИРПО "Проектирование образовательной среды",74 ч.,ноябрь 2018, ЧИРПО, Проектирование образовательной среды, 2015г., октябрь, 72ч., ЧИРПО, Орган. проф. деят. псих.-пед. напр.,2011,УрГПиС, оказание первой мед.помощи,			соотв. заним. долж-ти Протокол №2 от 12.10.2021
24	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Зиннатуллина Е.О.	ГБПОУ "Златоустовский педагогический колледж", "Дошкольное образование", воспитатель детей дошкольного возраста, 2019г. ФГБОУВО "Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет", преподаватель., студентка 2-го курса.	март 2022, АКАДЕМИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГПи ПРРОМПРФ" "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "МАТЕМАТИКА" 40ч., декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч., ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.			назначена на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
25	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от

	кондитерской продукции		дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		обучения", 500ч.	09.06.2022 № 01/1244
26	Основы финансовой грамотности	Мамрикишвили М.Б.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Банковское дело, специалист банковского дела, 2020, св-во квал. Контролер (Сберегательного банка)	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		ноябрь 2020г.ООО "Информация и практика". "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначена на долж-ть Протокол от 03.09.2020г.
27	Основы предпринимательства и трудоустройство на работу	Сатосова Г.В.	Свердловский институт народного хозяйства, товаровед высшей квалификации, Товароведение и организация торговли непродовольствен. товарами, 1990	сентябрь, 2016, ЧИРПО, 72ч., "Инф. техн. в образов.", 2014, Моск. Инст. Откр. Образов. ,сертификат, 2013, фгау Федеральный институт развития образования". Комплексное методическое обеспечение учебого процесса"		апрель 2019, ЧИРПО, Методика профессионального обучения, 500ч.	высшая, до 31.05.2023,пр. Минобр. от 15.06.2018 № 01/1803
Профессиональный цикл							
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов и блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							
28	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.			
29	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 общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
30	УП.01 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
31	ПП.01 Производственная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж",		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

			экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.			
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
32	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
33	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Осипова О.С.	Кемеровский техн.институт пищевой промышленности, "Технология продуктов общественного питания", инженер, 2010	декабрь, 2021 ФГАОУ "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования МП РФ" "Цифровые технологии в образовании" 42 ч., июнь, 2021, ГБПОУ "Южно-Уральский многопрофильный колледж", по программе "Автоматизация управления образовательной организацией СПО средствами автоматизированой системы управления", 18 ч., ГБУ ДПО "ЧИРПО", "Особенности реализации актуализированных ФГОС		октября, 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, соответст. заним. должн. "преподавателя", прот.№1 от 29.09.2017г.

				СПО и ФГОС п ТОП-50", 74ч.,сентябрь 2020г.;февраль 2017г., ЧИРПО "Организ. проф. деят. психолого-педагогич. направлен.", 88ч., ноябрь 2011, 72ч., Томск, Томск. гос. университет.			
34	УП.02 Учебная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
35	ПП.02 Производственная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
36	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.

				образовательной среды. 76ч.		практика реализации ФГОС нового поколения"	
37	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
38	УП.03 Учебная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
39	ПП.03 Производственная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							

40	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
41	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
42	УП.04 Учебная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244

				дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.			
43	ПП.04 Производственная практика	Коновалова Е.А.	ФГАОУ ВО "Южно-Уральский государственный университет", Торговое дело, бакалавр, 2017г., Златоустовский торгово-экономический техникум, "Технология продукции общественого питания", технолог, 2006г.	сентябрь 2019, ГАПОУ Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж", по дополнительной проф. программе "Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции "Поварское дело", 76ч., октябрь, 2017 г, ЧИРПО "Проектирование образовательной среды", 72 ч.		декабрь 2019, ГБУ ДПО ЧИРПО, "Методика профессионального обучения", 500ч.	высшая, до 31.05.2027г., пр. МОиН ЧО от 09.06.2022 № 01/1244
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							
44	МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
45	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.

				образовательной среды. 76ч.		практика реализации ФГОС нового поколения"	
46	УП.05 Учебная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.
47	ПП.05 Производственная практика	Варлакова Т.М.	ГБОУ ПОО "ЗТТиЭ", Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, техник-технолог, 2020г.	ВЦПКиПП ООО "Информация и практика", педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. 2020г. 600час.; ноябрь 2020г., ГБУ ДПО "ЧИРПО", Проектирование образовательной среды. 76ч.		июнь-декабрь 2020г.Всеросийский центр повышения квалификации и проф.плодготовки ООО "Информация и практика"; "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения"	назначение на долж-ть Протокол от 17.09.2020г.

6.3 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Циклы дисциплин	Дисциплина	Основная/дополнительная	Название издания	Кол-во
ООД	Астрономия	о	Благин, А. В. Астрономия : учебное пособие / А. В. Благин, О. В. Котова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016147-1.	ЭБС
		о	Воронцов-Вельяминов, Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник / Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут. - 5-е изд., пересмотр. - Москва : Дрофа, 2018. - 238 с. - ISBN 978-5-358-19462-5.	2
		о	Гамза, А. А. Астрономия. Практикум : учебное пособие / А.А. Гамза. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 127 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015348-3.	ЭБС
		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, 2020. — 560 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-739-8.	ЭБС
		д	Попов, С. Вселенная. Краткий путеводитель по пространству и времени: от Солнечной системы до самых далеких галактик и от Большого взрыва до будущего Вселенной: Научно-популярное / Попов С. - М.:Альпина нон-фикшн, 2018. - 400 с.: ISBN 978-5-91671-726-6.	ЭБС
		д	Разумов, В. А. Концепции современного естествознания: Учебное пособие / Разумов В.А. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009585-1.	ЭБС
		д	Сурдин, В. Г. Вселенная в вопросах и ответах: задачи и тесты по астрономии и космонавтике / Владимир Сурдин. - Москва : Альпина нон-фикшн, 2020. - 242 с. - ISBN 978-5-91671-720-4	ЭБС
		д	Тарасов, О. М. Физика : учебное пособие / О. М. Тарасов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-777-2.	ЭБС
		д	Чаругин, В. М. Классическая астрономия: Учебное пособие/ЧаругинВ.М. - Москва : Прометей, 2013. - 214 с. ISBN 978-5-7042-2400-6.	ЭБС
	Биология	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
	Введение в профессию	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	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	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	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	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	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	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	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	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
	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-	ЭБС

			на-Дону ; Таганрог : Издательство ЮФУ, 2019. - 150 с.- ISBN 978-5-9275-3080-9.	
		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	Акиншина, И. Б. Немецкий язык : учебник / И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015998-0.	ЭБС
		о	Маньковская, З. В. Английский язык : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105321-8.	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, 2020. — 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
	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	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: 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 / Г. А. Трифонова, Е. П. Супрунова, С. С. Пай. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 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 [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	Русская и зарубежная литература : учебник / под ред. проф. В.К. Сигова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102980-0.	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, 2019. — 491 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-106036-0.	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	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	Дадаян, А. А. Математика : учебник / А.А. Дадаян. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 544 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012592-3.	ЭБС
		о	Дадаян, А. А. Сборник задач по математике : учебное пособие/Дадаян А. А., 3-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 352 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-803-8.	ЭБС
		д	Алгебра и начала математического анализа [Текст]: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 17-е изд. - М.: Просвещение, 2008. - 384 с.	1
		д	Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / Под ред. А.Н.Колмогорова. - 19-е изд. - М.: просвещение, 2010. - 384 с. : ил.	30
		д	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 [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	Дадаян, А.А. Математика [Текст]: учебник. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	Дадаян, А.А. Сборник задач по математике [Текст]: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2008	1
		д	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	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-	ЭБС

			107059-8	
		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
	Основы безопасности жизнедеятельности	о	Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 150 с. - 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	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
		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	Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности[Текст]: учебник для СПО. - М. : КноРус, 2010. - 288 с.	1
		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. 10 класс [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н.Латчук и др. - 6-е изд., перераб. - М.: Дрофа, 2005. - 362 с.	1
	Родная литература	д	Литература народов России : учебное пособие / под ред. Р. З. Хайруллина, Т. И. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014814-4.	ЭБС
		д	Литература народов России : учебное пособие / под ред. Р. З. Хайруллина, Т. И. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014814-4.	ЭБС
		д	Литература народов России : учебное пособие / под ред. Р. З. Хайруллина, Т. И. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 395 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014814-4.	ЭБС
	Русский язык	о	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
		о	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
		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: 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 / 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	ЭБС

			: ИНФРА-М, 2017. — 132 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105632-5.	
		д	Правила русской орфографии и пунктуации. - Москва : РИОР, 2020. - 96 с. - ISBN 978-5-369-00738-9.	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 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
	Физическая культура	о	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 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, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105927-2.	ЭБС
		д	Каргин, Н. Н. Теоретические основы здоровья человека и его формирования средствами физической культуры и спорта : учебное пособие / Н.Н. Каргин, Ю.А. Лаамарти. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 243 с. - ISBN 978-5-16-015939-3.	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	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 201 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-108141-9.	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	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	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
		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	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.:	1

			Академия, 2012. - 256 с. : ил.	
		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, 2021. — 304 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015940-9.	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	Неорганическая химия: Шпаргалка. — Москва : РИОР, 2017. — 157 с. - ISBN 978-5-369-00657-3.	ЭБС
		д	Саенко, О.Е. Химия для колледжей [Текст]: учебник. - 3-е изд., перераб. И доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 282 с.	1
		д	Тушакова, З. Р. Общая и неорганическая химия в креативных картах: Рабочая тетрадь / Тушакова З.Р. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 32 с.-ISBN 978-5-16-106267-8	ЭБС
ОП	Безопасность жизнедеятельности	о	Бондаренко, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: Учебное пособие / Бондаренко В.А., Евтушенко С.И., Лепихова В.А. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 150 с. - 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
		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	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 / Оноприенко М.Г. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 400 с. -(Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-831-1.	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, 2020. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-103572-6.	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
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о	Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : Учебное пособие. - Москва : Проспект, 2006. - 248 с.	15
		о	Васильева, М. М. Немецкий язык: туризм и гостиничное дело: Учебник / Васильева М.М., Васильева М.А., - 2-е изд. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 302 с.- (Высшее образование: Бакалавриат).- ISBN 978-5-16-013831-2.	ЭБС
		о	Карпова Т.А. Английский язык для экономических колледжей: учебное пособие. - М. : Дашков и К, 2009. - 368 с.	5
		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 : учебное пособие / З.В. Маньковская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 200 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105321-8.	ЭБС
		о	Маньковская, З. В. Английский язык в ситуациях повседневного делового общения : учеб. пособие / З.В. Маньковская. - Москва : ИНФРА-М, 2019. — 223 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107175-5.	ЭБС
		о	Немецкий язык для студентов-экономистов: Учебник / Васильева М. М., Мирзабекова Н. М., Сидельникова Е. М. - 4-е изд., перераб. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 350 с.	ЭБС
		о	Радовель, В. А. Английский язык в сфере услуг : учеб. пособие / В.А. Радовель. —	ЭБС

			Москва : ИНФРА-М, 2019. — 344 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107817-4.	
		о	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
		о	Чернышева, Н. Г. Wirtschaftsdeutsch: Markt, Unternehmerschaft, Handel (Деловой немецкий язык: Рынок, предпринимательство, торговля) : учебник / Н.Г. Чернышева, Н.И.Лыгина, Р.С. Музалевская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М,2020. - 360 с.	ЭБС
		о	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
		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	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 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 : учебное пособие для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 254 с.	23
		д	Кабанова, К. В. Английский язык для индустрии гостеприимства : учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106312-5.	ЭБС
		д	Лавриненко В.В. Confectionery. Кондитерские изделия : учебное пособие по техническому переводу. - М. : НВИ - ТЕЗАУРУС, 2001. - 112 с.	20
		д	Пушнова Г.М. Английский язык: Для пищевых вузов и колледжей : учебное пособие / П.М.Пушнова, В.А.Стороженко, А.С.Тяпкина. - 2-е изд., испр. - М. : Высшая школа, 2004. - 94 с.	5
		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
		д	Шевелева С.А. English on Economics : учебное пособие для вузов. - М. : ЮНИТИ, 2001. - 375 с.	1
		д	Шевелева С.А. Деловой английский. Ускоренный курс : учебник. - М. : ЮНИТИ, 1997. - 438 с.	4
		д	Шевелева С.А. Основы экономики и бизнеса : учебное пособие для СПО / С.А.Шевелева, В.Е.Стогов. - М. : ЮНИТИ, 1999. - 515 с.	1
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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
		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	Коробов, Н.А. Информационные технологии в торговле [Текст]: учебное пособие для СПО / Н.А.Коробов, А.Ю.Комлев. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 384 с.	29
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2011. - 384 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 208 с.	3

		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 11-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 256 с.	1
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для СПО. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2005. - 256 с.	3
		д	Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера [Текст]: учебное пособие для СПО / Е.В.Михеева, О.И.Титова. - М. : Академия, 2005. - 224 с.	3
		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
	Основы калькуляции и учета	о	Бухгалтерский учет: Практикум: Учебное пособие / Ю.Н. Самохвалова. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 232 с.	ЭБС
		о	Кондраков, Н. П. Бухгалтерский учет (финансовый и управленческий) : учебник / Н.П. Кондраков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 584 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103117-9.	ЭБС
		о	Кучма, В. Н. Бухгалтерский учет: Практическое пособие / Кучма В.Н. - Москва :ИНФРА-М, 2017. - 868 с.-ISBN 978-5-16-106276-0	ЭБС
		о	Петров, А. М. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: учеб. пособие / А.М. Петров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 348 с. - ISBN 978-5-16-102280-1.	ЭБС
		о	Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - Москва : КУРС, , 2018. - 270 с. -ISBN 978-5-905554-87-2.	ЭБС
		о	Фридман, А. М. Экономика организации : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01729-6.	ЭБС
		о	Фридман,, А. М. Экономика организации. Практикум : учебное пособие / А. М. Фридман. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 180 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01830-9.	ЭБС
		д	Бухгалтерский учет : учебник / под ред. В.Г. Гетьмана. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 601 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-103894-9.	ЭБС
		д	Карпова, Т. П. Бухгалтерский учет: упражнения, тесты, решения и ответы : учебное пособие / Т.П. Карпова, В.В. Карпова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 328 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-100783-9.	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	Лытнева, Н. А. Бухгалтерский учет : учебник / Н.А. Лытнева, Л.И. Малявкина. Т.В. Федорова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 512 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102149-1.	ЭБС
		д	Терентьева, Т. В. Бухгалтерский учет в двух модулях : учеб. пособие / Т.В. Терентьева, В.В. Малышева. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 287 с. — (Высшее образование : Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106028-5.	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
	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	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	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
		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	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
	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
		о	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	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	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.,	ЭБС

			Харитонова Т.В. - Москва :Дашков и К, 2017. - 296 с.- ISBN 978-5-394-01147-4.	
		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 товароведения продовольственных товаров	о	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
		о	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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
		д	Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : Лабораторный практикум. - Москва : Дашков и К, 2010. - 200 с.	1
		д	Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014604-1.	ЭБС
		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	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2.	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	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	Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 1: учебное пособие для НПО / Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева. - М.: Академия, 2008. - 384 с.	1
		д	Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т. 2: учебное пособие для НПО / Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова. - М.: Академия, 2008. - 336 с.	1
		д	Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров : учебник для СПО. - 10-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 473 с.	25
		д	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / Под ред. В.И.Криштафович. - М., 2009	1
		д	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: учебное пособие / Под ред. В.И.Криштафович. - М. : Дашков и К, 2009. - 184 с.	1
		д	Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Под ред. Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	25
		д	Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А.Ляшко, А.П.Ходыкин, Н.И.Волошко, А.П.Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2011. - 668 с.	1
	Основы финансовой грамотности	о	Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / Богдашевский А. - М.:Альпина Паблишер, 2018. - 304 с.: ISBN 978-5-9614-6626-3. -	ЭБС
		о	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	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
	Охрана труда	о	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
		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	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
	Техническое оснащение и организация рабочего места/Адаптивное техническое оснащение и организация рабочего места	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	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	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	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
		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	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	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	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	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	Девисилов В.А. Охрана труда: учебник для ссузов. - 3-е изд. - М. : ФОРУМ - ИНФРА-М, 2008. - 448 с.	1
		д	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. - 7-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2008. - 288 с.	1
		д	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. - 9-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2010. - 320 с.	1
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование : учебник для вузов / В.Д.Елхина, М.И.Ботов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 416 с.	1
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учебник для вузов / В.П.Кирпичников, М.И.Ботов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 496 с.	1
		д	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование : учебник для вузов / Т.Л.Колупаева, Н.Н.Агафонов, Г.Н.Дзюба, А.Н.Стрельцов. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2012. - 304 с.	1
		д	Обрудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование: учебник для вузов / В.Д.Елхина, М.И.Ботов. - М.: Академия, 2010. - 416 с.	1
	Физическая культура	о	Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 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, 2018. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-105927-2.	ЭБС
		д	Каргин, Н. Н. Теоретические основы здоровья человека и его формирования средствами физической культуры и спорта : учебное пособие / Н.Н. Каргин, Ю.А. Лаамарти. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 243 с. - ISBN 978-5-16-015939-3.	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	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
	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/ Адаптивные экономические и 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	Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для СПО. - 9-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2013. - 224 с.	15
		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	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
		о	Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания / Фридман А.М. - Москва :Дашков и К, 2017. - 464 с.- ISBN 978-5-394-02069-8.	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	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	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	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
	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	д	Алексеев, А.Г. Проектирование: предметный дизайн : учеб. наглядное пособие / А.Г. Алексеев. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры, 2017. - 95 с. - ISBN 978-5-8154-0405-2.	ЭБС
		д	Елисеенков, Г.С. Дизайн-проектирование : учеб. пособие / Г.С. Елисеенков, Г.Ю. Мхитарян. - Кемерово : Кемеров. гос. ин-т культуры, 2016. - 150 с. - ISBN 978-5-8154-0357-4.	ЭБС
		д	Кульбижеков, В. Н. Эстетика : учебное пособие / В. Н. Кульбижеков. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4028-5.	ЭБС
ПМ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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	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	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	Национальная и зарубежная кухня : учебное пособие для СПО / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005. - 431 с.	2
		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	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 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	Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 336 с.	1
		д	Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. - М., 2008	3
		д	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.	25

			Л.Г.Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2013. - 930 с.	
		д	Уласевич М.В. Приготовление пищи: Спецтехнология : учебное пособие для ПТУ. - Мн. : Вышэйшая школа, 1999. - 399 с.	2
		д	Усов В.В. Вегетарианская кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2006. - 384 с.	1
		д	Усов В.В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 400 с.	1
		д	Усов В.В. Рыбная кухня : учебное пособие для СПО. - М. : Академия, 2007. - 384 с.	1
		д	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
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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	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. 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	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	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	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 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 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	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. - 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	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
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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	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	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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 :	ЭБС

			учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.	
		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. -	4

			М.: АЛЬФА-М - ИНФРА-М, 2009. - 416 с.	
		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	ЭБС

			с. — (ВО: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-104927-3. -	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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). -	ЭБС

			ISBN 978-5-16-102319-8.	
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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	Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8.	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 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	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

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 7 недель на весь срок обучения: 1 неделя во втором семестре, на 2, 3,4 курсе – по 2 недели.

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 предусмотрены экзамены, проводимые 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) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

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 72 часа.