**Таблицы по программе**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Приложение 1.1. Список выпускников, прошедших НОК в сертифицированном соответствующим СПК ЦОКе

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Год выпуска | ФИО выпускника | Название ЦОКа СПК | Название ПС, на требования которого выпускник прошел НОК | Название и уровень квалификации |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение 1.2. Список выпускников программы, прошедших независимую оценку квалификации в иных центрах (организациях), проводящих НОК

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Год выпуска | ФИО выпускника | Название организации, где проводилась НОК | Название ПС, на требования которого выпускник прошел НОК | Название и уровень квалификации |
| 1 | 2021 | Бадмаева СэлмэгСолоевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 2 | 2021 | ГонгороваОюна Борисовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 3 | 2021 | Каратаева Анастасия Александровна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 4 | 2021 | Котова Кристина Петровна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 5 | 2021 | Михалева Ксения Леонидовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 6 | 2021 | Попова Анастасия Олеговна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 7 | 2021 | Полютов Александр Иванович | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 8 | 2021 | Потеряхина Екатерина Алексеевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 9 | 2021 | ДылыковаСэрэгмаЦырендондоковна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 10 | 2021 | Цынгуева Софья Баировна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 11 | 2021 | Цыреторова Анастасия Эрдэмовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 12 | 2021 | Цыренова НамсалмаБаировна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 13 | 2022 | Безбородова Виктория Алексеевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 14 | 2022 | Банзаракцаева Галина Родионовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 15 | 2022 | Викулин Родион Сергеевич | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 16 | 2022 | Голубева Виктория Дмитриевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 17 | 2022 | Дашеева Надежда  Базаровна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 18 | 2022 | Красноярова Вероника Андреевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 19 | 2022 | Лосева  Кристина Андреевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 20 | 2022 | ПыльжитоваБаирмаНимбуевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 21 | 2022 | Сокольникова Ирина Олеговна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 22 | 2022 | СундуковаНоржимаБэликтоевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 23 | 2022 | Толеуханова Надежда Михайловна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 24 | 2022 |  Бадашкеева Лина Викторовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 25 | 2022 | Федосеев Вадим Михайлович | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 26 | 2022 | ХайдаковГончикДоржиевич | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 27 | 2022 | Черкасова Виктория Михайловна  | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 28 | 2022 | Шарина  Софья Викторовна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 29 | 2022 |  Юркина Людмила Сергеевна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |
| 30 | 2022 | Юдина Юлия Александровна | Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции Повар, кондитер | ПС «Повар» утв. пр. Мин.тр. и соц. защиты РФ от 8 сентября 2015г. № № 610н (зарег. Мин. юст. РФ 22.11.2015, рег. № 52750) | Повар, кондитер |

Приложение 1.3. Студенты, принявшие участие в чемпионатах и конкурсах

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО студента | Курс | Название конкурса | Уровень (региональный, федеральный), занятое место |
| 1 | Пыльжитова Баярма | 4 | Чемпионат Ворлдскиллс 2021, 3 место | региональный |
| 2 | Полютов Александр,  | 4 | «Путешествие в страну Кулинария», Республиканская олимпиада 2021 г., 3 место | региональный |
| 3 | Рекобратская Юлия,  | 3 | Республиканская олимпиада «Путешествие в страну Кулинария» 2022 г., 2 место | региональный |
| 3 | Всероссийский конкурс «Мой мастер – класс» 2022 г, 1 место | федеральный |
| 3 | Всероссийская предметная олимпиада «Повар, кондитер», 1 место | федеральный |
|  | 2 | Республиканская олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 3 место | региональный |
| 4 | Перетрухина Лилия | 3 | Всероссийская предметная олимпиада «Повар, кондитер», 2 место | федеральный |
| 3 | Республиканская олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 2 место | региональный |
|  |  | 3 | Всероссийский конкурс «Мой мастер-класс», 3 место | федеральный |
| 5 | Шайдорова Валерия | 3 | Всероссийская предметная олимпиада «Повар, кондитер», 1 место | федеральный |
| 4 | Республиканская олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 2 место | региональный |
| 6 | Плотников Анатолий | 3 | Республиканская олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 2 место | региональный |
| 7 | Цыренова Эржена | 4 | Всероссийская предметная олимпиада «Повар, кондитер», 1 место | федеральный |
| 8 | Михалева Ксения | 4 | Всероссийская олимпиада по предмету «Кулинария», 3 место | федеральный |
| 9 | Цыренова Намсалма | 4 | Всероссийская олимпиада по предмету «Кулинария», 3 место | федеральный |
| 10 | Каратаева Анастасия | 4 | Всероссийский конкурс исследовательских работ по кулинарии,3 место | федеральный |
| 11 | Злыгостев Алексей | 4 | Всероссийская интернет-викторина «Эффективное на рынке труда», 3 место | федеральный |
| 12 | Цынгуева Софья | 4 | Дистанционная олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 2 место | федеральный |
| 13 | Попова Анастасия | 3 | Дистанционная олимпиада «ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ КУЛИНАРИИ», 3 место | федеральный |
| 14 | Сундукова Норжима Бэликтоевна | 3 | НПК. Призер межрегиональной научно- практической конференции «Шаг в профессию» в номинации «За сохранение национальных традиции» | федеральный |
| 4 | Мир-Олимпиад. Всероссийская олимпиада по специальности «Повар, кондитер» Диплом победителя 1 степени, | федеральный |
| 4 | Мир-Олимпиад. Всероссийская олимпиада по специальности «Повар, кондитер» Диплом победителя 1 степени | федеральный |
| 4 | Всероссийская олимпиада по специальности «Повар, кондитер». Диплом 1 степени, Диплом 1 место | федеральный |
| 15 | Сокольникова Ирина Олеговна | 3 | ФГОС урок Всероссийская олимпиада по кулинарии «Обработка и приготовление рыбы и нерыбных море продуктов». | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 3 | ФГОС.урок. Всероссийская олимпиада по дисциплине «Технология общественного питания». Победитель 1 степени | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 2 | НПК « Профессия. Карьера. Успех»2020 г. в направлении «Моя будущая профессия» 3 место | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 1 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 1 места | федеральный |
|  | Сокольникова Ирина Олеговна | 1 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 2 места | федеральный |
| 16 | Юдина Юлия Александровна | 1 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 1 места | федеральный |
|  | Юдина Юлия Александровна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Юдина Юлия Александровна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени. | федеральный |
|  | Юдина Юлия Александровна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Юдина Юлия Александровна | 4 | ФГОС.урок. Всероссийская олимпиада по дисциплине «Технология общественного питания». Победитель 2 степени | федеральный |
| 17 | Викулин Родион Сергеевич | 1 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету «Кулинария», сертификат | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 2 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету «Кулинария» Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 2 | Всероссийская предметная олимпиада «Технология общественного питания» Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 4 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 1 места | федеральный |
|  | Викулин Родион Сергеевич | 4 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 1 места | федеральный |
| 18 | Самбилова Арюна Зориктоевна | 1 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» . Сертификат. | федеральный |
|  | Самбилова Арюна Зориктоевна | 1 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат. | федеральный |
|  | Самбилова Арюна Зориктоевна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Самбилова Арюна Зориктоевна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
| 19 | Голубева Виктория Дмитриевна | 1 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 2 места. | федеральный |
|  | Голубева Виктория Дмитриевна | 2 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» 2 место. | федеральный |
|  | Голубева Виктория Дмитриевна | 2 | Всероссийская предметная олимпиада по профессии «Повар, кондитер». Победитель 2 степени. | федеральный |
|  | Голубева Виктория Дмитриевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Голубева Виктория Дмитриевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
|  | Голубева Виктория Дмитриевна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 2 степени | федеральный |
| 20 | Черкасова Виктория Михайловна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
|  | Черкасова Виктория Михайловна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 1 степени | федеральный |
| 21 | Толеуханова Надежда Михайловна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету кулинария. Сертификат. | федеральный |
|  | Толеуханова Надежда Михайловна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету кулинария. Победитель 3 степени | федеральный |
| 22 | Хайдаков Гончик Доржиевич | 2 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» . Сертификат | федеральный |
|  | Хайдаков Гончик Доржиевич | 3 | Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» Диплом 3 места | федеральный |
|  | Хайдаков Гончик Доржиевич | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по предмету кулинария «Овощи и грибы». Диплом победителя 2 степени | федеральный |
| 23 |  Лосева Кристина Андреевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Лосева Кристина Андреевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Лосева Кристина Андреевна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
| 24 |  Безбородова Виктория Алексеевна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Безбородова Виктория Алексеевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Безбородова Виктория Алексеевна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
| 25 |  Шарина Софья Викторовна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Шарина Софья Викторовна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по предмету кулинария «Овощи и грибы». Диплом победителя 2 степени | федеральный |
|  | Шарина Софья Викторовна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету кулинария. Победитель 3 степени | федеральный |
| 26 | Федосеев Вадим Михайлович | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Федосеев Вадим Михайлович | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. 3 место. | федеральный |
| 27 | Юркина Людмила Сергеевна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по предмету кулинария «Овощи и грибы». Диплом победителя 1 степени | федеральный |
|  | Юркина Людмила Сергеевна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 1 степени | федеральный |
|  | Юркина Людмила Сергеевна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету кулинария. Победитель 2 степени | федеральный |
| 28  |  Банзаракцаева Галина Родионовна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по предмету кулинария «Овощи и грибы». Диплом победителя 2 степени | федеральный |
|  | Банзаракцаева Галина Родионовна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 1 степени | федеральный |
|  | Банзаракцаева Галина Родионовна | 4 | ФГОС урок. Всероссийская предметная олимпиада по предмету кулинария. Победитель 1 степени | федеральный |
| 29 | Дашеева Надежда Базаровна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат | федеральный |
|  | Дашеева Надежда Базаровна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
| 30 |  Абрамова Маргарита Владимировна | 1 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Сертификат. | федеральный |
|  | Абрамова Маргарита Владимировна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 3 степени | федеральный |
| 31 | Бадашкеева Лина Викторовна | 2 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по кулинарии. Победитель 1 степени | федеральный |
|  | Бадашкеева Лина Викторовна | 3 | ФГОС урок. Всероссийская олимпиада по предмету кулинария «Овощи и грибы». Диплом победителя 2 степени | федеральный |
|  | Бадашкеева Лина Викторовна | 4 | Всероссийская предметная олимпиада «Технология общественного питания» Победитель 1 степени | федеральный |
|  |  |  |  |  |

Приложение 2.1. Списки **всех** выпускников программы за последние 3 года (три выпуска), с указанием трудоустройства

| № | Год выпуска | ФИО выпускника | Наименование организации, в которой трудоустроен выпускник | Наименование должности, на которой трудоустроен выпускник |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2021 | Бадмаева Сэлмэг Солоевна | ИП «Петухова Н.А» | повар |
|  | 2021 | Гонгорова Оюна Борисовна | ГБПОУ «ЗАПТ» | повар |
|  | 2021 | Каратаева Анастасия Александровна | ИП «Петухова Н.А» | повар |
|  | 2021 | Котова Кристина Петровна | д/с Колокольчик | повар |
|  | 2021 | Михалева Ксения Леонидовна | д/с Ягодка | повар |
|  | 2021 | Попова Анастасия Олеговна | ИП «Петухова Н.А» | повар |
|  | 2021 | Полютов Александр Иванович | Служба в РА |  |
|  | 2021 | Потеряхина Екатерина Алексеевна | ИП «Сергеев К.В.» | кондитер |
|  | 2021 | Дылыкова Сэрэгма Цырендондоковна | с. Утатуй, повар д/с  | повар |
|  | 2021 | Цынгуева Софья Баировна | ООО Горный воздух | повар |
|  | 2021 | Цыреторова Анастасия Эрдэмовна | ИП «Сергеев К.В.» | кондитер |
|  | 2021 | Цыренова Намсалма Баировна | д/о по уходу за ребенком |  |
|  | 2022 | Банзаракцаева Галина Родионовна |  ИП «Сергеев» | пекарь |
|  | 2022 |  Бадашкеева Лина Викторовна |  ИП «Сергеев» | пекарь |
|  | 2022 |  Юркина Людмила Сергеевна |  ИП «Сергеев» | кондитер |
|  | 2022 |  Пыльжитова Баирма Нимбуевна |  ИП «Сергеев» | пекарь |
|  | 2022 |  Хайдаков Гончик Доржиевич |  ИП «Сергеев» | кондитер |
|  | 2022 |  Злыгостев Алексей Алексеевич | ОАО «Закаменск» | повар |
|  | 2022 |  Цыренова Эржена Баировна | Хужирская СОШ | повар |
|  | 2022 |  Безбородова Виктория Алек. |  ИП «Сергеев» | кондитер |
|  | 2022 |  Лосева Кристина Андреевна | Закаменская ЦРБ | пекарь |
|  | 2022 |  Орешкина Виктория Михайловна  | Декретный отпуск по уходу за ребенком |  |
|  | 2022 | Сокольникова Ирина Олеговна | ООО «Саган- Дали» | кондитер |
| 24 | 2022 | Викулин Родион Сергеевич |  |  |
|  | 2022 |  Юдина Юлия Александровна | ИП. Петухова Н.А. | повар |
|  | 2022 | Толеуханова Надежда Михай | ООО «Саган- Дали» | кондитер |
|  | 2022 | Шарина Софья Викторовна |  ИП «Сергеев» | кондитер |
|  | 2022 | Голубева Виктория Дмитриевна | ООО «Саган- Дали» | кондитер |
|  | 2022 | Сундукова Норжима Бэликтоев |  ИП «Сергеев» | кондитер |
|  | 2022 | Красноярова Вероника Андреевна | ООО «Саган- Дали» | кондитер |

Приложение 2.2 Список студентов последнего года **обучения** с указанием мест прохождения практики

| № | ФИО | Название практики  | Период прохождения практики | Наименование организации, в которой студент проходил практику |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Безбородова Виктория Алексеевна | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 21.03.2022-08.05.2022 | АО «Закаменск» |
| 2 | Банзаракцаева Галина Родионовна | ИП «Сергеев К.В.» |
| *3* | Викулин Родион Сергеевич | ИП «Сергеев К.В.» |
| *4* | Голубева Виктория Дмитриевна | ООО «Сагаан-Дали» |
| *5* | Дашеева Надежда Базаровна | Академический отпуск |
| *6* | Красноярова Вероника Андреевна | ООО «Сагаан-Дали» |
| *7* | Лосева Кристина Андреевна | ЦРБ столовая |
| *8* | Пыльжитова Баирма Нимбуевна | ИП «Сергеев К.С.» |
| *9* | Сокольникова Ирина Олеговна | ООО «Сагаан-Дали» |
| *10* | Сундукова Норжима Бэликтоевна | ИП «Сергеев К.С.» |
| *11* | Толеуханова Надежда Михайловна | ООО «Сагаан-Дали» |
| *12* |  Бадашкеева Лина Викторовна |  |  | ИП «Сергеев К.С.» |
| *13* | Федосеев Вадим Михайлович | ИП «Сергеев К.С.» |
| *14* | Хайдаков Гончик Доржиевич | ИП «Сергеев К.С.» |
| *15* | Черкасова Виктория Михайловна  | В/ч «Столовая» |
| *16* | Шарина Софья Викторовна | ИП «Петухова Н.А.» |
| *17* |  Юркина Людмила Сергеевна | ИП «Сергеев К.С.» |
| *18* | Юдина Юлия Александровна | ИП «Петухова Н.А.» |

Приложение 2.3 Список выпускников, получивших приглашение на работу по итогам прохождения практики, стажировки (за последние 3 года)

| № | ФИО | Наименование организации, в которой студент проходил практику  | Место трудоустройства |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Попова Анастасия Олеговна | ИП «Петухова Н.А» | ИП «Петухова Н.А» |
| 2 | Дылыкова Сэрэгма Цырендондоковна | с. Санага, д/с  | с. Санага, д/с |
| *3* | Михалева Ксения Леонидовна | д/с Ягодка | д/с Ягодка |
| *4* | Гонгорова Оюна Борисовна | ГБПОУ «ЗАПТ» | ГБПОУ «ЗАПТ» |
| *5* | Банзаракцаева Галина Родионовна | ГБПОУ «ЗАПТ» | ГБПОУ «ЗАПТ» |
| *6* |  Юдина Юлия Александровна |  ИП «Петухова Н.А.» | ИП «Петухова Н.А.» |

Приложение 2.4. Список студентов обучающихся за счет средств юридических лиц

| № | ФИО студента  | Курс | Наименование организации, за счет которой обучается студент  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |

Приложение 2.5. Список студентов обучающихся за счет внебюджетных средств

| № | ФИО студента  | Курс |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Приложение 3.2. Список мероприятий, нацеленных на разработку стратегии развития программы

| № | Название мероприятия  | Дата проведения | ФИО участников от работодателей, с указанием места работы и должности |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Изучение прогнозов потребности региональной экономики в рабочих кадрах по наиболее востребованным и перспективным профессиям в соответствии с перечнем профессий ТОП-50 | 25.06.2021 | Олхоева Е.Е., МО «Закамеснкий район» отдел экономики, начальник отдела экономики |
|  | Обновление региональной составляющей (вариативной части) основной образовательной программы с учѐтом требований профессиональных стандартов, потребностей работодателей и выпускников | 27.06.2022 | Тудунов А. В. – Первый заместитель руководителя Администрации МО «Закаменский район» **Ласаранов Б. М.** - Заместитель руководителя Администрации МО "Закаменский район" по развитию АПК - начальник МКУ "Управление сельского хозяйства"Цыренов М. С. – Глава муниципального образования городское поселение «Город Закаменск»Намдакова С.Д. – Заместитель руководителя Администрации МО "Закаменский район" по социальному развитиюИонов А. В. – начальник РЭС г. ЗакаменскАгекян В.А. - генеральный директор ООО «Строитель»Петухова Н.А. – ИП «Петухова Н.А.»Сергеев К.С. – ИП «Сергеев К.С.»Жаркой А.И. – генеральный директор ООО «Литейщик»Скоробогатов К.В. – ИП «Скоробогатов К.В.» Балданов В.Э. – генеральный директор ОАО «Закаменск -Автотранс»Норбоева И.Б. – руководитель ИП «Норбоева И.Б.»Намдаков А.А. – СПК «Хуртуга»Цыденжапова Т.Д. – СППоК «Закамна Агропродукт» |
| *n* | Разработка дополнительных профессиональных программ по перспективным и востребованным профессиям в области поварское и кондитерское дело | 24.06.2022 | Цыренова Ю.Ф., ЦЗН Закамеснкого района, руководитель |
|  | Развитие договорных отношений с предприятиями (организациями) по вопросам участия представителей реального сектора экономики в реализации практикоориентированного образовательного процесса (практик, стажировок, мастер-классов) | 21.03.2022 | Петухова Н.А. – ИП «Петухова Н.А.»Юркина Л.С. – ИП «Сергеев К.С.» |
|  | Организация внешней содержательной экспертизы образовательной программы | 27.06.2022 | Юркина Л.С. – ИП «Сергеев К.С.» |

Приложение 3.4. Список работодателей, опрошенных после прохождения студентами практик

| № | ФИО работодателя | Название организации, должность | Период прохождения практики | Кол-во студентов, проходивших практику в указанный период |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Данилов Михаил Викторович | ООО «Сагаан-Дали», Директор | 21.03-08.05.2022г. | 4 |
| 2 | Петухова Наталья Александровна | ИП Петухова Н.А. | 21.03.-08.05.2022г. | 2 |
| *3* | Норбоев Алдар Жаргалович | ООО «Горный воздух», ген директор | 22.11.- 19.12.2021г. | 1 |
| *4* | Юркина Людмила Сергеевна | ИП Сергеев К.В. | 21.03-08.05.2022г. | 8 |
| *5* | Ворошилова С.Ю.  | ООО «Сагаан-Дали», кондитер | 26.04-12.06.2021г. | 2 |
| *6* | Гармаева Хажидма Владимировна | МАОУ «Ехэ-Цакирская СОШ» | 14.12-13.01.2021г. | 1 |
| *7* | Цынгеева Гэрэлма Сергеевна | ИП «Цынгеев А.В.», кафе «Талаан», зав.производством | 21.03.-08.05.2022г | 1 |

*Приложение 4.2 Список мастер-классов*

| № | Тема | Дата проведения  | ФИО работодателя, проводившего мастер-класс | Наименование организации и должности работодателя  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **«**Оформление бисквитных тортов с использованием растительных сливок «CHANTYPAK» и сахарной глазури» | 01.02.2021 | Юркина Л.С. | ИП «Сергеев К.В.»пекарня, зав. производством |
| 2 |  «Приготовление  пирожного «Песочная корзиночка с белковым кремом» | 12.04.2021 | Юркина Л.С. | ИП «Сергеев К.В.»пекарня, зав. производством |
| 3 | Приготовление изделий из дрожжевого теста | 18.03.2022 | Петухова Н.А. | ИП «Сергеев К.В.»пекарня, зав. производством |
| 4 | «Мое портфолио моя визитка» | 19.05.2021 | Цыренова Ю.Ф. | ГКУ ЦЗН Закаменского района. |
| 5. | Как пройти собеседование  | 10.06.2022 | Цыренова Ю.Ф. | ГКУ ЦЗН Закаменского района. |

Приложение 4.4 Список рабочих программ дисциплин (профессиональных модулей для СПО), согласованных с работодателем, ориентированным на выпускников программы

| № | Название дисциплины | Код ПК, которую формирует дисциплина | ТФ ПС, на основании которой разработана ПК  | ФИО, наименование организации и должности работодателя, согласовавшего РПД |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК.1.1ПК.1.2ПК.1.3ПК.1.4ПК.1.5 | ТФ ПС 3.1ТФ ПС 3.2 | Юркина Л.С.ИП Сергеев К.С.заведующий производством |
| 2 | ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК.2.1ПК.2.2ПК.2.3ПК.2.4ПК.2.5 | ТФ ПС 3.1ТФ ПС 3.2 | Юркина Л.С.ИП Сергеев К.С.заведующий производством |
| *n* | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК.3.1ПК.3.2ПК.3.3ПК.3.4ПК.3.5 | ТФ ПС 3.1ТФ ПС 3.2 | Юркина Л.С.ИП Сергеев К.С.заведующий производством |
|  | ПМ 04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК.4.1ПК.4.2ПК.4.3ПК.4.4ПК.4.5 | ТФ ПС 3.1ТФ ПС 3.2 | Юркина Л.С.ИП Сергеев К.С.заведующий производством |
|  | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК.5.1.ПК.5.2ПК.5.3ПК.5.4ПК.5.5 | ТФ ПС 3.1ТФ ПС 3.2 | Юркина Л.С.ИП Сергеев К.С.заведующий производством |

Приложение 4.4 Список Фондов оценочных средств, представленных на экспертизу

| № | Название дисциплины | Код ПК, которую формирует дисциплина | ТФ ПС, на основании которой разработана ПК  | Пример практико-ориентированного задания, используемого при проведении ПКУ |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| *n* |  |  |  |  |

Приложение 4.7-4.8. Перечень **всех** тем ВКР

| № | ФИО выпускника | Тема ВКР | Наименование организации, по заказу которой разработана ВКР | Наименование организации, в которой результаты ВКР нашли практическое применение |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |

Приложение 5.1. Список **всех** преподавателей, реализующих программу (включая совместителей)

| № | ФИО  | Наименование преподаваемой дисциплины |
| --- | --- | --- |
| 1 | Каратаева Наталья Дмитриевна | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| 2 | Бадашкеева Лина Викторовна | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| 3 | Кобзак Лидия Федоровна | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |
| МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |
|  |
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров |
| ОП.10 Введение в профессию/Деловое общение /Коммуникативный практикум |
| ОП.11 Художественное оформление блюд / Рисование и лепка |
| *4* | Гонжитова Дулмажап Лхасарановна | ОУД.01.02 Русский язык |
| ОУД.01.02 Литература |
| *5* | Данзанова Туяна Дэмбрэновна | ОУД.02. Английский язык |
| *6* | Ламажапова Анна Шагдуровна | ОУД.03 Математика |
| *7* | Филиппова Евгения Сергеевна | ОУД.04 История России |
| *8* | Беев Николай Васильевич | ОУД.05 Физическая культура |
| *9* | Гармаева Баярма Дабаевна | ОУД.06 ОБЖ |
| *10* | Югов Вадим Владимирович | ОУД.07 Информатика |
| *11* | Мандаганова Эржени Содномовна | ОУД.08 Физика |
| *12* | Жигжитова Оксана Васильевна | ОУД.09 Химия |
| *13* | Тарбаева Эржена Бальжинимаевна | ОУД.10 Биология |
| ОУД. 11 География |
| *14* | Дансарунова Мэдэгма Игоревна | ОУД.12 Астрономия |

Приложение 5.2. Списки преподавателей, прошедших программы стажировок

| № | ФИО педагогического работника | Наименование преподаваемой УД | Дата, название, объем, стажировки | Наименование организации, на базе которой организована стажировка |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Каратаева Н.Д. | ПМ 04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,  | 09.09.2022 -16.09.202236 часов | ИП «Сергеев К.С.» |
| 2 | Кобзак Л.Ф. | ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 05.09.2022 – 12.09.202236 часов | ИП «Петухова Н.А.» |
| 3 | Бадашкеева Л.В. | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 09.09.2022 -16.09.202236 часов | ИП «Сергеев К.С.» |

Приложение 5.3-5.4 Списки работодателей, привлекаемых к реализации образовательной программы

| № | ФИО преподавателя | Наименование преподаваемой УД, ГИА, практики | Наименование организации – основного места работы | Наименование должности по основному месту работы |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Юркина Л.С. | ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ИП Сергеев К.С. | заведующий производством |
| 2 | Петухова Н.А. | ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ИП Петухова Н.А. | руководитель |
| 3 | Цыденжапова Т.Д. | ГИА | СППОК Закамна-Агропродукт | руководитель |
| 4 |  |  |  |  |

Приложение 5.5 Список преподавателей, имеющих практический опыт в профессиональной области трудоустройства выпускников программы

| № | ФИО преподавателя | Наименование преподаваемой УД | Наименование организации и должности, на которой ранее работал преподаватель  | Стаж практической работы |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Кобзак Л.Ф. | ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Столовая санатория «Дарасун», технолог | 12 лет |

Приложение 6.1. Перечень аудиторий (кабинетов, лабораторий), в которых реализуется образовательная программа

| № | № аудитории  | Перечень дисциплин, реализуемых в данной аудитории  | Перечень оборудования  | Перечень программного обеспечения  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Кабинет социально-экономических дисциплин | Учебная проектная деятельность/Эффективное поведение на рынке труда | Парты ученические, стулья, доска ученическая, плакаты, учебники |  |
| Основы калькуляции учета |  |  |
| *2* | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства | Основы рисования/ Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий | Парты ученические, стулья, доска ученическая, плакаты, учебники |  |
| Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |  |
| Основы товароведения продовольственных товаров |  |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов |  |
|  | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |
|  |  | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  |
| Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  |  |
| Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |
|  | Кабинет технического оснащения и организации рабочего места | Техническое оснащение и организация рабочего места | Парты ученические, стулья, доска ученическая, плакаты, учебники |  |
| Охрана труда |  |
|  | Учебный кулинарный икондитерский цех | Учебная практика, ЛПЗ по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05 | Столы производственные, стеллажи, раковины для мытья посуды, духовой шкаф, электроплита, индукционные плиты, холодильник двухкамерный, микроволновые печи, тестомесильная машина, электромясорубка, планетарный миксер, ручные электромиксеры, блендеры электрические, электрочайники, тестораскатка и лапшерезка, аэрограф, кастрюли в ассортименте, сотейники, сковороды, тазы в ассортименте, миски в ассортименте, , силиконовые коврики, доски разделочные, формы для выпекания, формы для работы с шоколадом и изомальтом, термометр кондитерский, терки, ножи в ассортименте, соусники, тарелки в ассортименте, креманки, решетки для глазирования, ложки, лопатки деревянные, лопатки силиконовые, кисточки силиконовые, силиконовые формы для муссовых десертов ,  |  |

* 1. **Компетентностная модель, сориентированная на требования профессионального стандарта**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование обобщенной трудовой функции (ОТФ) выбранного ПС | Перечень ТФ выбранного ПС | Код и наименование профессиональной компетенции ОПОП, формирование которой позволяет выполнять выбранную ТФ | Примечания (замечания)  |
| ТФ 3.1 А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | 3.1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места3.1.2.Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |  |
| ТФ 3.2. В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | 3.2.1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе3.2.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | 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.ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.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.ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |  |
| ТФ 3.1.1 А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера | Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |
| Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции |
| ТФ 3.1.2 В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |  |
| Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |