

**ПРИМЕРНАЯ**  
**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Адаптированная образовательная программа для  
обучающихся с нарушениями слуха**

**Профессия**  
43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация выпускника**  
Повар ↔ кондитер

Настоящая примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – АОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (далее – ФГОС СПО) с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ.

АОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

АОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения .....	4
Раздел 2. Основные характеристика примерной адаптированной образовательной программы .....	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
РАЗДЕЛ 4. Планируемые результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы .....	9
4.1. Общие компетенции .....	10
4.2. Профессиональные компетенции .....	15
4.3. Примерная матрица компетенций выпускника .....	108
<b>Раздел 5. Примерная структура адаптированной образовательной программы ...</b>	<b>113</b>
5.1. Примерный учебный план .....	113
5.2. Примерный календарный учебный график.....	120
5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей .....	123
5.4. Рабочая программа воспитания .....	123
5.5. Практическая подготовка обучающихся .....	124
5.6. Государственная итоговая аттестация .....	124
Раздел 6. Примерные условия реализации адаптированной образовательной программы .....	125
6.1. Материально-техническое обеспечение адаптированной образовательной программы .....	125
6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	140
6.3. Организация воспитания обучающихся .....	141
6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы .....	141
6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы.....	143
6.6. Механизмы оценки качества образовательной программы.....	143
6.7. Организация практической подготовки обучающихся с нарушениями слуха .....	143
6.8. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации .....	145

Приложение 1. Примерные рабочие программы профессиональных модулей, практик

Приложение 2. Примерные рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Примерная рабочая программа воспитания

Приложение 4. Примерная программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Примерные фонды оценочных средств по дисциплинам и модулям

Приложение 6. Разработчики примерной адаптированной образовательной программы

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая примерная адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – АОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (далее – ФГОС СПО) с учетом соответствующей примерной образовательной программы, включенной в реестр примерных образовательных программ (далее – ПОП).

ПАОП СПО представляет собой комплекс учебно-методической документации, определяющий содержание и регламентирующий организацию подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – лиц с ОВЗ) в профессиональных образовательных организациях.

ПАОП СПО обеспечивает формирование у обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ профессиональных компетенций, установленных федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, профессиональными стандартами по соответствующему направлению подготовки.

ПАОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

ПАОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2022 № 773 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 39.02.01 Социальная работа»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организаций и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Приказ Минтруда России от 18.06.2020 № 354н «Об утверждении профессионального стандарта «Социальный работник» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.07.2020 г. № 59014);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 06.09.2024 № 455н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по социальной работе» (Зарегистрировано в Минюсте России 08.10.2024 г. № 79732);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минтруда России от 01.10.2024 № 518 «Об утверждении методических рекомендаций по подбору рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидам с учетом нарушенных функций организма и ограничений их жизнедеятельности»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»;

Приказ Минтруда России от 19.11.2013 № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;

Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 № Р-74 «Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);

Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;

Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении

рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022);

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;

Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 № 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);

Письмо Рособрнадзора от 16.04.2015 № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;

Письмо Минпросвещения России от 09.11.2022 № 05-1999 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»);

Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

1.1. Перечень сокращений, используемых в тексте примерной адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования:

АОП СПО – адаптированная образовательная программа СПО;  
ГИА – государственная итоговая аттестация;  
ДЭ – демонстрационный экзамен;  
МДК – междисциплинарный курс;  
МСЭ – медико-социальная экспертиза;  
ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;  
ОК – общие компетенции;  
ОП – общепрофессиональный цикл;  
ОТФ – обобщенная трудовая функция;  
ПА – промежуточная аттестация;  
ПК – профессиональные компетенции;  
ПМ – профессиональный модуль;  
ПМПК – психологомедико-педагогическая комиссия;  
ПАОП СПО – примерная адаптированная образовательная программа СПО;  
ПП – профессиональный цикл;  
ППС – психологомедико-педагогическая служба;  
ПС – профессиональный стандарт,  
СГ – социально-гуманитарный цикл;  
СПО – среднее профессиональное образование  
ТФ – трудовая функция;  
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования

Адаптированная программа среднего профессионального образования разработана для обучающихся с нарушениями слуха.

К категории лиц с нарушениями слуха относятся люди, имеющие стойкое нарушение слуховой функции. Выделяются следующие группы лиц с нарушением слуха:

- 1) Слабослышащие – лица с частичным, выраженным в разной степени снижением слуховой функции, в результате которого затруднено восприятие устной речи.
- 2) Позднооглохшие – лица с глубоким, стойким нарушением слуха, возникшим после того, как речевая функция была сформирована (после 3 лет и старше).
- 3) Глухие – лица с глубоким, стойким двусторонним нарушением слуха, в результате которого невозможно восприятие устной речи, нарушения являются врожденными или приобретенными до того, как сформировалась речь.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психологомедико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую лицо

может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования.

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые .

## **РАЗДЕЛ 2. Основные характеристики примерной адаптированной образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам адаптированной образовательной программы: Повар ↔ кондитер.

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по адаптированной образовательной программе СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев. Нормативный срок освоения программы определяется в соответствии с ФГОС СПО по соответствующей профессии.

Объем адаптированной образовательной программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования – 4428 академических часов.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов срок получения образования по индивидуальному плану может быть продлен, но не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

Разработка и реализация адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования ориентирована на решение следующих задач:

- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- создание в образовательной организации специальных условий, необходимых для получения среднего профессионального образования обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, их социализации и адаптации;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и/или лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуального образовательного маршрута для обучающегося с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной инклюзивной культуры.

Реализация АОП СПО осуществляется ПОО на государственном языке Российской Федерации.

### **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. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации рабочего, служащего (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации):

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 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	ПМ. 02 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	ПМ.03 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 разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания	ПМ. 06 Документационное обеспечение предприятия общественного питания	осваивается
Организация торговой и производственной деятельности ресторана	ПМ. 07 Технология ресторанного сервиса	осваивается

## РАЗДЕЛ 4. Планируемые результаты освоения примерной адаптированной образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

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

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач <b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология

		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
OK 04	Эффективно	основные этапы разработки и реализации проекта

	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b>

	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

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Иметь практический опыт: <input type="checkbox"/> подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:

изделий разнообразного ассортимента	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>□ выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>□ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>□ выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>□ владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>□ мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>□ мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>□ соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>□ безопасно править кухонные ножи;</li> <li>□ соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>□ проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> </ul>
-------------------------------------	---	--

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>□      выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li><li>□      включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li><li>□      соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li><li>□      оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li></ul> |
|--|--|

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li><input type="checkbox"/> пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li><input type="checkbox"/> сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; <input type="checkbox"/> использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> |
|  | 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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовки 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li><input type="checkbox"/> правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li><input type="checkbox"/> правила обращения с тарой поставщика;</li> <li><input type="checkbox"/> правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li><input type="checkbox"/> хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондитерских свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li><input type="checkbox"/> различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p>Знания:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li><input type="checkbox"/> методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li><input type="checkbox"/> способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li><input type="checkbox"/> способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li><input type="checkbox"/> санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li><input type="checkbox"/> формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> </ul>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	<p>□ способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p>Умения:</p>

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

- 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 рыбу вручную 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 и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li><input type="checkbox"/> способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; <input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> порционирования (комплектований), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помочь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; <input type="checkbox"/> виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li><input type="checkbox"/> 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</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); <input type="checkbox"/> способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> техника порционирования (комплектования), упаковки, маркования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; <input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p>Умения:</p>

изделий, закусок разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li><input type="checkbox"/> мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li><input type="checkbox"/> оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</li> </ul>
		<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li><input type="checkbox"/> обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <input type="checkbox"/> своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p>Знания:</p>

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; □ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовки 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

Иметь практический опыт:

ПК 2.2. Осуществлять  
приготовление,  
непродолжительное

□ подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров

Умения:

хранение бульонов,  
отваров  
разнообразного  
ассортимента

- 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:

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; <input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li><input type="checkbox"/> санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; <input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; <input type="checkbox"/> правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; <input type="checkbox"/> правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; <input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; <input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления супов; <input type="checkbox"/> выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</li> <li><input type="checkbox"/> пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить льезоны;</li> <li><input type="checkbox"/> закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li><input type="checkbox"/> рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li><input type="checkbox"/> изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; <input type="checkbox"/> определять степень готовности супов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; <input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>□ классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>□ температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>□ виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>□ техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>□ виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>□ методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>□ правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>□ правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с</li> </ul>
		<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ правила, техника общения с потребителями;</li> <li>□ базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p><b>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих</b></p>		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p>

соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; <input type="checkbox"/> рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li><input type="checkbox"/> закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li><input type="checkbox"/> изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li><input type="checkbox"/> доводить соусы до вкуса;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи;</li> </ul>
------------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li><input type="checkbox"/> творчески оформлять тарелку с</li> <li><input type="checkbox"/> горячими блюдами соусами</li> </ul>
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li><input type="checkbox"/> классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li><input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li><input type="checkbox"/> правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> </ul>

- |                      |  |
|----------------------|--|
|                      | <ul style="list-style-type: none"><li>□ виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; □ методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li><li>□ температура подачи соусов;</li><li>□ требования к безопасности хранения готовых соусов</li></ul> |
| ПК 2.5. Осуществлять | Иметь практический опыт:   |

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> замачивать сушеные;</li> <li><input type="checkbox"/> бланшировать;</li> <li><input type="checkbox"/> варить в воде или в молоке;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить на пару;</li> <li><input type="checkbox"/> припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li><input type="checkbox"/> жарить сырье и предварительно отваренные;</li> <li><input type="checkbox"/> жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li><input type="checkbox"/> фаршировать, тушить, запекать;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить овощные пюре;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить начинки из грибов;</li> <li><input type="checkbox"/> определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

- 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 каши, формовать, жарить, запекать изделия из каши;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования <input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость,</li> <li><input type="checkbox"/> вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, <input type="checkbox"/> макаронных изделий</li> </ul>
		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 блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
- методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> правила разогревания,</li> <li><input type="checkbox"/> правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li><input type="checkbox"/> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Иметь практический опыт:
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- 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;

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li><li><input type="checkbox"/> разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li><li><input type="checkbox"/> определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li><li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li></ul> |
|--|---|

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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;</li> <li>□ выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>□ охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>□ хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>□ разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>□ выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>□ рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>□ владеть профессиональной терминологией;</li> <li>□ – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> |
|  | Знания:  |

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>□ критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>□ виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>□ методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>□ виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>□ ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; □ органолептические способы определения готовности; □ нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>□ техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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;</li> <li>□ методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>□ правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>□ требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>□ правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>□ правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>□ базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>□ техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	Иметь практический опыт:

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; <input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> </ul>
---	---

- 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 собственном соку;
- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>□ хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>□ разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>□ выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li><li>□ рассчитывать стоимость,</li></ul> |
|--|--|

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li><li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li><li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li></ul> |
|  | 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 приготовления 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Иметь практический опыт:
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
	Умения:

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

- 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 огне, 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 замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>□ хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li><li>□ разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li>□ выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li></ul> |
|--|---|

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> 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;</li><li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li><li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li></ul> |
|  | 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 приготовления 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

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
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	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li><input type="checkbox"/> подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul> <p>Умения:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li><input type="checkbox"/> мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; <input type="checkbox"/> соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ</li> </ul>
	<p>зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> оценивать наличие, проверять органолепическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li><input type="checkbox"/> обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <input type="checkbox"/> своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p>Знания:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлениях холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлениях холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	Иметь практический опыт:
	<input type="checkbox"/> приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
	Умения:

хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; □ осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрень на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырьими желтками яиц для соуса майонез;
- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить производные соуса майонез;
- корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления 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;

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li><li><input type="checkbox"/> порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li><input type="checkbox"/> соблюдать выход соусов при порционировании;</li><li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи;</li><li><input type="checkbox"/> хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li><li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li><li><input type="checkbox"/> творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li></ul> |
|  | Знания:  |

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li><input type="checkbox"/> классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li><input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li><input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li><input type="checkbox"/> температура подачи соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> правила хранения готовых соусов;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

реализации салатов разнообразного ассортимента

- 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 сушеныю 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 санитарногигиенические 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 типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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;

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; <input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
		Иметь практический опыт:
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

<p>реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li><input type="checkbox"/> вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить квашенную капусту;</li> <li><input type="checkbox"/> мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li><input type="checkbox"/> нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li><input type="checkbox"/> охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li><input type="checkbox"/> фаршировать шляпки грибов;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li><input type="checkbox"/> вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li><input type="checkbox"/> измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; <input checked="" type="checkbox"/> доводить до вкуса;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом</li> </ul> </li> </ul>
---	---

- |  |   |
|--|---|
|  | <p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li><li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li><input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li><li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li><li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li><li><input type="checkbox"/> хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; <input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li><li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость;</li><li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li><li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li></ul> |
|  | <p>Знания:</p>  |

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>□ критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>□ виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>□ методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>□ виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>□ ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; □ органолептические способы определения готовности;</li> <li>□ ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>□ техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>□ виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок</li> </ul>
	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>□ правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>□ правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;</li> <li>□ правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>□ правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>

		<input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями; <input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	Иметь практический опыт:	<input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <b>Умения:</b>

блюд из рыбы,  
нерыбного водного  
сырья разнообразного  
ассортимента

- 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 приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>□ критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>□ виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>□ 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;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>□ ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>□ органолептические способы определения готовности;</li> <li>□ ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>□ техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>□ 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;</li> <li>□ правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>□ требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>□ правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>

		<input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями; <input type="checkbox"/> 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		<p>Иметь практический опыт:</p> <input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; <input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления; <input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; <input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> доводить до вкуса;</li> <li><input type="checkbox"/> подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,</li> <li><input type="checkbox"/> закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li><input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; <input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p>Знания:</p>

- 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 приготовления 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

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p>Умения:</p>

напитков разнообразного ассортимента	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li><input type="checkbox"/> мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; <input type="checkbox"/> соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li><input type="checkbox"/> оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</li> </ul>
		<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li><input type="checkbox"/> обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <input type="checkbox"/> своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p>Знания:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ 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;</li> <li>□ организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>□ последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>□ регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>□ возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>□ требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; □ правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; □ правила утилизации отходов;</li> <li>□ виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>□ способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>□ условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>□ 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</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>□ ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
	Умения:

оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

- 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; <input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности; <input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила общения с потребителями;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li><input type="checkbox"/> техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

<p>реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li><input type="checkbox"/> готовить сладкие соусы;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li><input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li><input type="checkbox"/> варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li><input type="checkbox"/> запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li><input type="checkbox"/> жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li><input type="checkbox"/> проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li><input type="checkbox"/> взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li><input type="checkbox"/> смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; <input checked="" type="checkbox"/> использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul>
--	--

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li><input type="checkbox"/> доводить до вкуса;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; <input checked="" type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; <input checked="" type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li><input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> |
|  | Знания:  |

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; <input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li><input type="checkbox"/> техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Иметь практический опыт:
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
	Умения:

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

- 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 ингредиентами;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушёные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
- готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> готовить лимонады;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать пряности для напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> определять степень готовности напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> доводить их до вкуса;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; <input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</li> </ul> |
|  | Знания:   |

	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; <input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; <input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

- 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 с учетом 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;

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; <input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; <input type="checkbox"/> правила расчета с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li><input type="checkbox"/> техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li><input type="checkbox"/> подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p>Умения:</p>

кондитерских  
изделий  
разнообразного  
ассортимента

кондитерское сырье,  
исходные материалы к  
работе в соответствии  
с инструкциями и  
регламентами

- 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 том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

ПК 5.2. Осуществлять

Иметь практический опыт:

		<input type="checkbox"/> приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:

<p>приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; <input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li><input type="checkbox"/> готовить желе;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li><input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li><input type="checkbox"/> варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li><input type="checkbox"/> уваривать сахарный сироп для приготовления тиражи;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить жженый сахар;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить посыпки;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить помаду, глазури;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
--	--

- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li><input type="checkbox"/> хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; <input type="checkbox"/> организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li><input type="checkbox"/> характеристика региональных видов сырья, продуктов; <input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства <input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации	к	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p>Умения:</p>

хлебобулочных  
изделий и хлеба

- 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

	разнообразного ассортимента	<p>требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <input type="checkbox"/> подготавливать продукты;</li> <li><input type="checkbox"/> замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать начинки, фарши;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li><input type="checkbox"/> прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; <input type="checkbox"/> проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;</li> </ul>
--	-----------------------------	---

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li><li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li><li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li></ul> |
|--|--|

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>□ критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>□ виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>□ нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>□ методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>□ виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>□ ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>□ органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>□ нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>□ техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>□ виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>□ методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>□ требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; □ правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>□ правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>□ базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>□ техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	Иметь практический опыт:

ПК 5.4. Осуществлять  
изготовление,  
творческое  
оформление,  
подготовку к  
реализации мучных  
кондитерских изделий

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li><li><input type="checkbox"/> ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li></ul>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li></ul>

	разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <input type="checkbox"/> подготавливать продукты;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> владеть профессиональной терминологией;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>
--	-----------------------------	--

	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li><input type="checkbox"/> техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	Иметь практический опыт:

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li><input type="checkbox"/> организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li><input type="checkbox"/> взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> </ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать продукты;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li><input type="checkbox"/> подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li><input type="checkbox"/> проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li><input type="checkbox"/> готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li><input type="checkbox"/> проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li><input type="checkbox"/> порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> соблюдать выход при порционировании;</li> <li><input type="checkbox"/> выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li><input type="checkbox"/> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;</li> <li><input type="checkbox"/> рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</li> <li><input type="checkbox"/> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> |
|  | Знания:   |

		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li><input type="checkbox"/> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li><input type="checkbox"/> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li><input type="checkbox"/> органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li><input type="checkbox"/> техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li><input type="checkbox"/> методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li><input type="checkbox"/> правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li><input type="checkbox"/> правила, техника общения с потребителями;</li> <li><input type="checkbox"/> базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
Организация документационного обеспечения	ПК 6.1. Разрабатывать нормативно – технологическую	<p>Иметь практический опыт:</p> <p><input type="checkbox"/> работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания.</p> <p>Умения:</p>

предприятия общественного питания	документацию на продукцию общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> оформлять документацию в соответствии с нормативной базой, в том числе с использованием информационных технологий;</li> <li><input type="checkbox"/> применять технологии автоматизированной обработки документации;</li> <li><input type="checkbox"/> применять унифицированные формы документов;</li> <li><input type="checkbox"/> осуществлять хранение и поиск документов;</li> <li><input type="checkbox"/> использовать телекоммуникационные технологии в электронном документообороте.</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> правил оформления нормативно – технологической документации на продукцию общественного питания.</li> </ul>
	ПК 6.2. Составлять и заполнять документы о качестве и безопасности продукции общественного питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> работы с документами, подтверждающими качество и безопасность пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> использовать нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания профессиональной деятельности;</li> <li><input type="checkbox"/> применять санитарные нормы и правила в общественном питании в профессиональной деятельности;</li> <li><input type="checkbox"/> применять технические регламенты Таможенного союза в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> санитарные нормы и правила в общественном питании;</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> технические регламенты, применяемые в общественном питании;</li> <li><input type="checkbox"/> правила разработки документации в соответствии с системой ХАССП.</li> </ul>
Организация торговой и производственной	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> подготовка рабочего места;</li> <li><input type="checkbox"/> эксплуатация оборудования и инвентаря;</li> <li><input type="checkbox"/> рациональное построение рабочих процессов.</li> </ul>

деятельности ресторана	исходные материалы для в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Умения:</b>
		<input type="checkbox"/> безопасно и корректно использовать оборудование и инвентарь.
		<b>Знания:</b>
ПК 7.2. Предоставлять гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками.		<input type="checkbox"/> типы предприятий общественного питания;
		<input type="checkbox"/> внутренний регламент предприятия общественного питания; <input type="checkbox"/> технику безопасности; <input type="checkbox"/> технику охраны труда.
		<b>Иметь практический опыт:</b>
ПК 7.3. Применять различные способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя и в бар, обеспечивая		<input type="checkbox"/> предоставлении услуг сервиса на любой стадии обслуживания.
		<b>Умения:</b>
		<input type="checkbox"/> определить и профессионально провести сервис напитков и продуктов, предлагаемых предприятием общественного питания.
		<b>Знания:</b>
		<input type="checkbox"/> стандарты сервиса;
		<input type="checkbox"/> правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов и напитков.
		<b>Иметь практический опыт:</b>
		<input type="checkbox"/> подбор и подготовка видов сервировки;
		<input type="checkbox"/> использование техник продаж.
		<b>Умения:</b>
		<input type="checkbox"/> применять различные способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя и в бар.
		<b>Знания:</b>

	полное соблюдение общественных правил обслуживания	<input type="checkbox"/> виды сервиса; <input type="checkbox"/> методы обслуживания; <input type="checkbox"/> психологию гостей; <input type="checkbox"/> меню и барную карту предприятия общественного питания; <input type="checkbox"/> виды меню; <input type="checkbox"/> способы составления меню; <input type="checkbox"/> техники продаж.
	ПК 7.4. Применять стили обслуживания в соответствии с типами предприятий общественного питания	<p>Иметь практический опыт:</p> <p><input type="checkbox"/> определение типов и классов предприятий общественного питания;  <input type="checkbox"/> определение и применение методов обслуживания и видов сервиса;  <input type="checkbox"/> определение формата мероприятия.</p> <p>Умения:</p> <p><input type="checkbox"/> определение типа предприятия общественного питания;  <input type="checkbox"/> подбор вида сервиса;  <input type="checkbox"/> выбор и понимание метода обслуживания; <input type="checkbox"/> применение профессиональных навыков.</p> <p>Знания:</p> <p><input type="checkbox"/> ГОСТ Р 50764-95;  <input type="checkbox"/> виды сервиса;  <input type="checkbox"/> классификация предприятий общественного питания;  <input type="checkbox"/> методы обслуживания;  <input type="checkbox"/> форматы мероприятий.</p>

#### 4.3. Примерная матрица компетенций выпускника

4.3.1.Примерная матрица соответствия компетенций и составных частей ПАОП СПО профессии 43.01.09

## Повар, кондитер:

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	о о
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	о о
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	о о о о о о о о о
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	о о о о о о о о
ОП.06	Основы калькуляции и учета	о о
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	о о
ОП.08	Физическая культура	о о о о о о о о
ОП.09	Охрана труда	о о
П.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	о о о о о о о о о
ОП.11	Основы финансовой грамотности	о о о о о о о о
П.00		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	о о о о о о о о о о о
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	о о о о о о о о о о
УП.01	Учебная практика	о о о о о о о о о о
ПП.01	Производственная практика	о о о о о о о о о о
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных	



МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	о о о о о о о о о													о о о о о									
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	о о о о о о о о о													о о о о о									
УП. 04	Учебная практика	о о о о о о о о о													о о о о о									
ПП. 04	Производственная практика	о о о о о о о о о													о о о о о									
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>																							
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о о о о о о о о о																		о о о о о				
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о о о о о о о о о																		о о о о о				
УП. 05	Учебная практика	о о о о о о о о о																		о о о о о				
ПП. 05	Производственная практика	о о о о о о о о о																		о о о о о				
<b>ПМ.06</b>	<b>Документационное обеспечение предприятия общественного питания</b>																							
МДК 06.01	Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания	о о о о о о о о о																			о о			
УП. 06	Учебная практика	о о о о о о о о о																		о о				
<b>ПМ.07</b>	<b>Технология ресторанного сервиса</b>																							
МДК 07.01	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	о о о о о о о о о																		о о о				

УП. 07	Учебная практика	о о
--------	------------------	---

## РАЗДЕЛ 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Примерный учебный план

#### 5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах, в т.ч.												1 курс		2 курс		3 курс		Объем ОП, ак.ч.											
			Самостоятельная работа обучающихся			Всего учебных занятий			Теоретическое обучение			Лабораторные и практические занятия			Практики			Промежуточная аттестация			ГИА		1 сем		2 сем		3 сем		4 сем			
1	2	3	4	9	5	6	7	10	11	8		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	20	21	22	23							
ОУД.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>1476</b>	<b>42</b>	<b>1362</b>	<b>653</b>	<b>709</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>606</b>	<b>6</b>	<b>756</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОУД.01	Русский язык	- , Э	104	2	78	35	43				12	8	4		34		44	2														
ОУД.02	Литература	- , ДЗ	119	2	117	67	50								51		66	2														
ОУД.03 У	Математика	- , Э	184	4	156	73	83				12	8	4		51		105	4														
ОУД.04	Иностранный язык	- , ДЗ	119	2	117	0	117								51		66	2														
ОУД.05	Информатика	- , ДЗ	80	2	78	25	53								34		44	2														

Обязательная часть, ак.ч.  
Вариативная часть, ак.ч.



ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36		36	18	18													36			<b>36</b>	
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36		36	24	12												36				<b>36</b>	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36		36		36												36				<b>36</b>	

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	4	48	18	30			4		8			48	4							<b>64</b>		
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72					72							72									<b>72</b>	
ПП.01	Производственная практика	комп	144						144						144									<b>72</b>	<b>72</b>
ПА.ПМ.01	Экзамен (квалификационный)		12							4		8												<b>12</b>	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э</b>	<b>498</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>498</b>	<b>0</b>

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36		36	36											36							<b>36</b>	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э комп	88	4	72	24	48			4		8					72	4						<b>88</b>	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144					144									144							<b>144</b>	
ПП.02	Производственная практика	комп	216						216								216							<b>216</b>	
ПА.ПМ.02	Экзамен (квалификационный)		14							4	2	8												<b>14</b>	

<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э	396	6	116	68	48	108	144	4	2	16	0	0	0	0	0	0	368	6	0	0	0	0	396	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36		36	36													36							<b>36</b>
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э комп	94	6	80	32	48												80	6						<b>94</b>
УП.03	Учебная практика	ДЗ комп	108					108											108							<b>108</b>
ПП.03	Производственная практика		144						144										144							<b>144</b>
ПА.ПМ.03	Экзамен		14							4	2	8														<b>14</b>

	(квалификационный)																									
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	Э	338	8	96	60	36	72	144	2	0	16	0	0	0	0	0	0	0	312	8	0	0	266	72	



МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э комп	52		52	52																			52	<b>32</b>	<b>20</b>			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		140	6	126	54	72										8								126	6	<b>128</b>	<b>12</b>		
УП.05	Учебная практика	ДЗ комп	144					144																	144		<b>144</b>			
ПП.05	Производственная практика		216						216																216		<b>216</b>			
ПА.ПМ.05	Экзамен (квалификационный)		10							2		8															<b>10</b>			
ПМ.06	<b>Документационное обеспечение предприятия общественного питания</b>	Э	142	4	48	48	0	72	0	2	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	4	0	0	<b>0</b>	<b>142</b>		
МДК.06.01	Организация документационного обеспечения предприятия общественного питания	Э	60	4	48	36	12											8							48	4			<b>60</b>	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	72					72																	72				<b>72</b>	
ПА.ПМ.06	Экзамен (квалификационный)		10							2		8																<b>10</b>		
ПМ.07	<b>Технология ресторанных сервисов</b>	Э	226	4	60	60	0	144	0	2	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	4	0	0	<b>226</b>		
МДК.07.01	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Э	72	4	60	60													8							60	4			<b>72</b>

УП.07	Учебная практика	ДЗ	144					144													144			144		
ПА.ПМ.07	Экзамен (квалификационный)		10							2		8												10		
<b>ИТОГО</b>			<b>2916</b>	<b>42</b>	<b>1110</b>	<b>642</b>	<b>468</b>	<b>756</b>	<b>864</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>112</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>568</b>	<b>8</b>	<b>822</b>	<b>6</b>	<b>558</b>	<b>18</b>	<b>782</b>	<b>10</b>	<b>2294</b>	<b>622</b>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36										36													
<b>Итого:</b>			<b>2952</b>																						<b>2294</b>	<b>622</b>
ВСЕГО с СОО			<b>4428</b>																							

Профиль СОО - естественнонаучный

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена

\* - адаптационные дисциплины

дисциплин и МДК  
в т.ч. самостоятельной работы  
промежуточной аттестации  
учебной практики  
производственной практики  
государственная итоговая  
аттестация  
экзаменов  
диф. зачетов  
зачетов

612	792	360	216	288	288
6	36	8	6	18	10
	72	36	36	36	36
		72	252	144	288
		144	360	144	216
					36
	3	3	3	4	4
1	9	5	4	5	3

## 5.2. Примерный календарный учебный график

### 5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

## **Сводные данные по бюджету времени**

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч		
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего					
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.				
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	-	-	2	72	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476		
2 курс	16	576	10	360	6	216	2	72	1	36	1	36	23	828	6	216	17	612	-	-	11	1476		
3 курс	16	576	8	288	8	288	2	72	1	36	1	36	22	792	8	28	14	504	1	36	2	1476		
Всего	71	2556	35	1260	36	1296	6	216	2	72	4	144	45	1620	14	504	31	1116	1	36	24	4428		

## **Обозначения и сокращения:**



## **Модули и дисциплины**



#### промежуточная аттестация Каникуль



## Государственная



## итоговая аттестация

II

Практики

### **5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью адаптированной образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин адаптированной образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к АОП СПО.

С целью индивидуальной коррекции учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебный план введены следующие адаптационные дисциплины:

ОУД.12 Физическая культура;

ОП.08 Физическая культура; ОП.10

Психология общения.

### **5.4. Рабочая программа воспитания**

**5.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими адаптированной образовательной программы** осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПОП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы

**5.4.2. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими адаптированной образовательной программы:**

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

Задачи:

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

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.3. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представлены в Приложении 3.

### 5.5. Практическая подготовка обучающихся

5.5.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

#### 5.5.2. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

□ реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

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

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

5.5.3. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

5.5.4. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

5.5.5. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### 5.6. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Повар ↔ кондитер.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы исходя из содержания реализуемой образовательной программы и размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Оценочные материалы для проведения ГИА включают паспорт оценочных материалов, описание структуры демонстрационного экзамена, типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Для выпускников с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Для выпускников с нарушениями слуха при проведении ГИА обеспечивается:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- привлечение, при необходимости, ассистента-сурдопереводчика (для глухих и слабосылающих участников экзамена);
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
- организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена. Программа государственной итоговой аттестации приведена в приложении 4.

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

6.1. Материально-техническое обеспечение адаптированной образовательной программы

6.1.1. Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых

и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов, адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением слуха.

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- русского языка и литературы;
- математики;
- иностранного языка;
- информационных технологий;
- физики;
- химии, биологии и микробиологии;
- истории и обществознания;
- географии;
- родной литературы;
- безопасности жизнедеятельности и гражданской обороны;
- общепрофессиональных дисциплин;
- менеджмента, маркетинга и управления персоналом;  технологии кулинарного и кондитерского производства;  для самостоятельной работы;  для воспитательной работы.

Лаборатории, мастерские по профессии:

- технологии приготовления пищи;
- технологии приготовления кондитерских изделий;
- технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»;
- мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело». Спортивный комплекс:  спортивный зал;
- открытый стадион;
- место для стрельбы.

Залы:

- библиотека с читальным залом;
- актовый зал.

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

Кабинет русского языка и литературы:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;

- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- комплект портретов писателей и композиторов;
- раздаточные учебные материалы по русскому языку и литературе;

□

электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);

□ комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет математики:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы по математике;
- калькуляторы;

□ электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области); □ комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет иностранного языка:

□ автоматизированное рабочее место преподавателя;

□ наборы плакатов;

□ рабочие места обучающихся;

□ раздаточные учебные материалы по иностранному языку;

□ комплект словарей по иностранному языку;

□ демонстрационные пособия по иностранному языку;

□ раздаточные карточки по иностранному языку;

□ электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);

□ комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет информационных технологий:

□ автоматизированное рабочее место преподавателя;

□ наборы плакатов;

□ автоматизированные рабочие места обучающихся;

□ универсальная интерактивная система;

□ комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет физики:

□ автоматизированное рабочее место преподавателя;

□ наборы плакатов;

□ рабочие места обучающихся;

□ раздаточные учебные материалы по физике;

□ электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);

- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя;
- приборы для демонстрации физических процессов: электромагниты, источники напряжения, дроссельные катушки;
- измерительные приборы: омметры, амперметры, датчики;
- приборы и расходные материалы для проведения лабораторных работ: микроскопы, весы, насосы, генераторы, манометры, соединительные провода, источники тока, посуда с принадлежностями, грузики.

Кабинет химии, биологии и микробиологии:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы по химии и биологии;
- калькуляторы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя;  общелабораторное оборудование:
  - химическая посуда, специальная мебель,
  - лупы, штативы;
  - оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, мешалки и встряхиватели;
  - оборудование для санитарной обработки – мытья, дезинфекции, сушки.

Кабинет истории и обществознания:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- комплект портретов исторических деятелей;
- раздаточные учебные материалы по истории России;
- атлас по истории с комплектом контурных карт;
- государственные символы Российской Федерации;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет географии:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;

□

□ дидактические материалы: план местности; топографическая карта; карта полушарий; строение земной коры (мировая); природные зоны мира; карта растений и животного мира (полушарий); биосфера;

□ раздаточный материал: азимут, ориентировка на местности; измерения на местности; масштаб, глазомерная съемка; глазомерная съемка способом прямых засечек; изображение местности на аэросъемке и карте; ориентирование карты по компасу и местным предметам; изображение рельефа на карте; геология; внутреннее строение Земли; планеты солнечной системы; строение атмосферы; влияние географических условий на загрязнение атмосферы; охрана атмосферы.

Кабинет родной литературы:

□ автоматизированное рабочее место преподавателя;

□ наборы плакатов;

□ рабочие места обучающихся;

□ раздаточные учебные материалы по родной литературе;

□ электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);

комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет безопасности жизнедеятельности и гражданской обороны:

□ автоматизированное рабочее место преподавателя;

□ наборы плакатов;

□ рабочие места обучающихся;

□ наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

□ тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;

□ тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

□ имитаторы ранений и поражений;

□ образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

□ образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и макеты;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- макет БПЛА квадрокоптерного типа;
- электронный стрелковый тренажер
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет общепрофессиональных дисциплин:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет менеджмента, маркетинга и управления персоналом:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- раздаточные учебные материалы;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- наборы плакатов;
- рабочие места обучающихся;
- электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области);
- комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя.

Кабинет для самостоятельной работы:

- рабочие места обучающихся;
- компьютеры с подключением к сети Internet. Кабинет для воспитательной работы:
  - рабочие места обучающихся;
  - компьютеры с подключением к сети Internet. Спортивный комплекс

Спортивный зал:

□

- силовая скамья;
- стол теннисный влагостойкий;
- силовая станция;
- беговая дорожка;
- тренажер эллиптический;
- велотренажер;
- магнитола;

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Лаборатория технологии приготовления пищи:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий: □

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
  - технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
  - набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
  - продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
  - место для презентации готовой кулинарной продукции;
  - технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S, 3 шт;

- гастроемкость GN 1/1-20, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-40, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-65, 3 шт.;
- гастроемкость GN R1/1-40, 3шт.;
- доска разделочная пластик белая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик желтая, 3 ш.т;
- доска разделочная пластик зеленая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик коричневая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик красная, 3 шт.;
- доска разделочная пластик синяя, 3 шт.;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R, 3 шт.;
- блендер JAU HBH-550, 3 шт.;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905, 3 шт.;
- подставка для конвектомата 430 хс, 3 шт.;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L, 3 шт.;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11, 3 шт.;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ, 1 шт.;
- мясорубка LILOMA TC12HD, 2 шт.;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4KB/3, 3 шт.;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ, 1 шт.;
- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-430PT/2, 1 шт.;
- весы эл. Порционные CAS FW50-6E, 3 шт.;
- льдогенератор COOLEQ ZB-12, 1 шт.;
- стол пристенный ITERMA 430 С,-211/206 , 5 шт.;
- устройство душирующее для XEBC/XEVC UNOX XHC001, 3 шт.;
- механизм для темперирования шоколада МС 100, 3 шт.;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;

□

технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);

- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-203, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-40, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-65, 3 шт.;
- гастроемкость GN R1/1-40, 3 шт.;
- доска разделочная пластик белая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик желтая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик зеленая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик коричневая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик красная, 3 шт.;
- доска разделочная пластик синяя, 3 шт.;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R, 3 шт.;
- Бленде Р JAU HBH-550, 3 шт.;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905, 3 шт.;
- подставка для конвектомата 430 XVC, 3 шт.;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L, 3 шт.;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11, 3 шт.;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ, 1 шт.; □ плита индукционная ITERMA ПКИ-4KB/3, 3 шт.;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ, 1 шт.;
- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E, 3 шт.;
- стол пристенный ITERMA 430 С,-211/206, 5 шт.;
- устройство душирующее для XEBC/XEVC UNOX XHC001, 3 шт.;
- механизм для темперирования шоколада MC 100, 3 шт.;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Ресторанный сервис»:

- барная стойка;
- ванна моечная ITERMA ВЦ;
- измельчитель льда SIRMAN NORDKAPP;
- кофемашина рожковая NUOVA SIMONELLI APPIA LIFE 2 GR V 220 высокая группа;
- кофемолка NUOVA SIMONELLI MDX ON DEMAND;
- льдогенератор SCOTSMAN B 5022 AS;

□

- машина посудомоечная COMENDA PC09;
- пароконвектомат RETIGO B1011 VISION II;
- плита индукционная INDOKOR IN5000S;
- стеллаж ITERMA СТП-31/1206;
- стол ITERMA для посудомоечной машины;
- шкаф холодильный-морозильный с глухой дверью POLAIR нержавеющий;
- стол пристенный ITERMA430 СБ-211/1206;
- шкаф холодильный со стеклом POLAIR DM114SD-S;
- электрокипятильник INDOKOR IWB-10 с двойными стенками ;
- стеллаж ITERMA СТП-31/1206;
- стиральная машина узкая WHIRLPOOL BL SG6108 V;
- стол квадратный;
- стол круглый;
- стол пристенный ITERMA 430 СБ-211/1206;
- стол прямоугольный
- стул барный ЙУ ЧЕРНЫЙ 1076;
- стул В 145 В145;
- телевизор SAMSUNG QE75Q60ABUXRU UHD QLED SMART TV,;
- тележка сервировочная ТС-3;
- барный органайзер;
- барный поднос;
- бокал для белого вина;
- бокал для коньяка;
- бокал для кофе по-ирландски IRISH;
- бокал для красного вина;
- бокал для мартини (коктейльная рюмка);
- бокал для шампанского;
- бостонский шейкер;
- ведерко для льда;
- вилка десертная;
- вилка для рыбы;
- вилка столовая;
- гейзеры;
- декантер;
- джигер;
- доска разделочная цветные 30\*40;
- кастрюля 20 см 5л;
- кувшин;

□

- куллер для льда;
- ложка десертная;
- ложка для эспрессо;
- ложка столовая 1333;
- мадлер;
- меаллический поднос d 30;
- мельница для льда;
- мерный стакан;
- металлический поднос d30;
- минаж (соль, перец);

миска круглая 20 см;

- миска стеклянная;
- молочник;
- нарзанник;
- нож барный 1295;
- нож десертный 1329;
- нож для рыбы 1334;
- нож для фруктов 10-12 см;
- нож для фруктов 8-10 см;
- нож столовый 1332;
- пара для капучино (чашка с блюдцем); □ пара для эспрессо (чашка с блюдцем);
- пара для эспрессо (чашка с блюдцем);
- пара чайная (чашка с блюдцем);

- пара чайная;
- пинцет барный;
- питчер стальной;
- поднос официанта;
- подставка для кулера;
- прибор десертный/закусочный (вилка, нож);
- прибор для рыбы (вилка, нож);
- салфетки текстильные / лен 50\*50;
- сахарница;
- скатерть;
- сковорода 28 см;
- смесительный стакан;
- совок для льда;
- столовый прибор (вилка, нож, ложка);

□

- стрейнер;
- тарелка десертная;
- тарелка закусочная;
- тарелка основная;
- тарелка пирожковая;
- темпер; □ хайбол; □ хлебная корзина;
- чайная ложка 1315;
- шейкер бостонский 1287;
- шейкер классический; □ шейкер классический 1286;
- щипцы для льда.

6.1.3. Дополнительное материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских, адаптированное в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением слуха:

Организация рабочего места

- первая или вторая парты (около окна или в среднем ряду) с организацией достаточного пространства, чтобы обучающийся в условиях речевого полилога имел возможность поворачиваться и слухо-зрительно воспринимать речь окружающих
- расположение обучающегося таким образом, чтобы его лучше слышащее ухо было максимально приближено к педагогу на занятии (справа/слева от педагога)
- аудитория должна оборудована стационарной звукоусиливающей аппаратурой коллективного пользования
- учебная аудитория оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой, документ-камерой, текстофонами
- специальное оборудование для занятий сурдопедагога и логопеда (зеркало, FM-системы, индикатор звучания ИНЗ, сурдологопедический тренажер «Дэльфа142», специальные компьютерные программы Hearthe World, Speech W и др.)

Технические и программные средства общего и специального назначения:

- наушники с микрофоном;
- мобильный радиокласс;
- акустическая система (Система свободного звукового поля);
- информационная индукционная система;
- текстофон;
- видеотека учебных и других используемых в образовательном процессе видеофильмов с субтитрами;
- мультимедийные средства приема-передачи учебной информации (проектор, телевизор, интерактивная панель, документ-камера и т.п.);
- сурдотехнические средства для компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

Технические и программные средства общего и специального назначения:

- наушники с микрофоном;
- мобильный радиокласс;
- акустическая система (Система свободного звукового поля);
- информационная индукционная система;
- текстофон;
- видеотека учебных и других используемых в образовательном процессе видеофильмов с субтитрами;
- мультимедийные средства приема-передачи учебной информации (проектор, телевизор, интерактивная панель, документ-камера и т.п.) сурдотехнические средства для компенсации утраченной или нарушенной слуховой функции.

### **Спортивный комплекс:**

**1. Спортивный зал (универсальный), оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины:**

- спортивные игры: щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой;
- гимнастика: стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая;
- легкая атлетика стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания, ядро для толкания;
- общефизическая подготовка: перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3;
- подвижные игры: набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр;
- оборудование для проведения соревнований: скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов);
- прочее: аптечка медицинская, сетка заградительная.

**2. Открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины:**

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, бруск отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флаги или стартовый пистолет, флаги красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

#### **6.1.4. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования, адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с нарушением слуха.

## 6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОП.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья:

- учебники в электронном и печатном варианте;
- учебные пособия, материалы для самостоятельной работы в печатной форме или в форме электронного документа;
- программы виртуальных лабораторных работ;
- учебные материалы в видеоформате с сурдопереводом или субтитрами;
- система поддержки учебного процесса образовательной организации, функционирующая на программной образовательной платформе;
- электронные образовательные ресурсы;
- мультимедийные ресурсы;
- сервис видеоконференций;
- программное обеспечение для текстовой, голосовой и видеосвязи; □ периодические издания в электронном и печатном варианте.

6.2.3. Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

### 6.3. Организация воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации АОП определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
  - массовые и социокультурные мероприятия;
  - спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
  - научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
  - профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
  - опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Требования к организации воспитания обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, определяется в соответствии с программой воспитания и календарным планом с учетом Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р) и Плана мероприятий по ее реализации в 2021 - 2025 гг. (распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (Указ Президента Российской Федерации от 2 июля 2021 г. № 400), федеральных государственных образовательных стандартов (далее - ФГОС), а также в соответствии с особенностями нозологической группы.

### 6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

6.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.4.3. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы - не менее 25 процентов.

6.4.4. Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

6.4.5. Педагогические работники должны ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывают специфические особенности обучения, в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений возможностей здоровья. Преподаватели, участвующие в реализации адаптированной основной образовательной программы среднего профессионального образования, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;
- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

6.4.6. С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с инвалидами и/или лиц с ОВЗ и в рамках реализации адаптированной образовательной программы привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты.

6.4.7. Инструктор по физической культуре (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся инвалидов и/или лиц с ОВЗ, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

6.4.8. Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся с инвалидами и/или лиц с ОВЗ в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется локальными актами образовательной организации.

## **6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы**

6.4.1. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## **6.6. Механизмы оценки качества образовательной программы**

6.5.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

6.5.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

6.5.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

## **6.7. Организация практической подготовки обучающихся с нарушениями слуха**

6.7.1. Особенности проведения практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ заключаются в решении задач трудовой реабилитации данной категории обучающихся, адаптации к реальным условиям работы, коммуникации в сфере профессиональной деятельности, формирование профессиональных навыков и компетенций в соответствии с индивидуальными особенностями и физическими возможностями обучающихся.

6.7.2. Организация практической подготовки для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья на основании рекомендаций МСЭ, включенных в ИПРА, заключений ПМПК, рекомендаций ППС определяющих степень способности к трудовой деятельности, при наличии заявления обучающегося (законного представителя) о необходимости предоставления специальных условий обучения с приложением документов, подтверждающих наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (за исключением случаев, когда документы находятся в распоряжении профессиональной образовательной организации).

6.7.3. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практики должно отвечать следующим требованиям:

1. Расстановка оборудования и мебели на рабочих местах должна обеспечивать безопасность и комфортность труда, не создавать помех для подхода, пользования, передвижения; станки, технические устройства должны иметь устойчивые безопасные конструкции, прочную установку и фиксацию, простой способ пользования; расположение полок на уровне плеч и не выше человеческого роста; столы и стулья должны быть оборудованы регулируемыми по высоте механизмами и др.

2. Рабочее место (при необходимости) должно быть обеспечено звукоусиливающей аппаратурой, визуальными индикаторами, которые преобразуют

звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку для ориентировки лиц с нарушениями слуха. Оборудование ограждения движущихся механизмов, лестничных пролетов и других опасных зон в соответствии с действующими требованиями стандартов системы безопасности труда;

6.7.4. Для обучающихся с нарушениями слуха создаются специальные условия (при необходимости) в процессе организации и проведения практической подготовки:

–использование средств программного и методического обеспечения образовательного процесса, которые увеличивают наглядность обучения и активизируют использование всех доступных видов коммуникации;

–дублирование звуковой справочной информации различной визуальной наглядностью;

–наличие наглядного сопровождения изучаемого материала: схемы, таблицы, графики, опорные конспекты, раздаточный материал;

–деление изучаемого материала на небольшие блоки;

–обеспечение работы со зрительными образами;

–сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма) на основе зрительного восприятия лица говорящего.

Территория организации должна быть оснащена системой ориентиров и визуальной информации и предупреждения о возможных источниках опасности и препятствиях.

Текстовая информация должна быть максимально краткой. Ориентиры-указатели направления движения – однотипные для всего здания. Размеры указателей и знаков должны обеспечить непрерывность и адекватность информации.

На местах проведения практики реализуются технологии активизации речевой деятельности: соблюдение режима слухо-зрительного восприятия речи, который включает в себя использование различных видов коммуникации; перевод письменной речи в устную и наоборот; использование специальных программ.

Используются технологии индивидуализации обучения: учет темпов работы и утомляемости, предоставление дополнительных консультаций.

6.7.5. Противопоказаниями к прохождению практической подготовки лицами с нарушениями слуха являются: неблагоприятный микроклимат, повышенная влажность воздуха, условия низкого или высокого атмосферного давления; работа в горячих цехах, на высоте, под землей, на производствах с воздействием мощного производственного шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, ионизирующего и неионизирующего излучения; работа, требующая повышенного внимания и напряжения, высокий темп труда; выраженные статические и динамические нагрузки, работу на высоте и др.

6.7.6. Для прохождения практической подготовки обучающемуся создаются специальные производственные условия: сокращенный рабочий день, дополнительные перерывы в работе, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами и пр.

6.7.7. Место практической подготовки может быть выбрано обучающимся самостоятельно при условии соответствия базы практической подготовки требованиям, обеспечивающим выполнение программы в полном объеме.

6.7.8. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту работы в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практической подготовки.

6.7.9. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда, утвержденным приказом Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

6.7.10. Промежуточная аттестация обучающегося с инвалидностью и/или лица с ОВЗ по итогам практической подготовки проводится в форме, адаптированной к ограничениям его здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите отчета по практике.

В ходе проведения промежуточной аттестации практической подготовки предусмотрено: предоставление обучающимся печатных и/или электронных материалов в формах, разработанных в соответствии с ограничениями здоровья; использование индивидуальных средств и устройств, которые позволяют адаптировать материалы, а также осуществлять прием и передачу информации; увеличение продолжительности проведения аттестации; присутствие ассистента и оказание им помощи обучающемуся с инвалидностью и/или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

6.7.11. Предъявляются особые требования к кадровому обеспечению проведения практической подготовки: для сопровождения обучающихся с инвалидностью при прохождении аттестаций в процессе практической подготовки возможно привлечение ассистента (помощника), специалиста по специальным техническим и программным средствам, социального педагога, психолога, тифлопедагога, сурдопереводчика и других специалистов. Для комплексного сопровождения обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ при прохождении практик из числа сотрудников ПОО при необходимости назначаются тьюторы.

## 6.8. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации

6.8.1. Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с инвалидами и/или лицами с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

6.8.2. Обучающийся инвалидностью и/или лицо с ОВЗ имеет право по желанию перейти на обучение по индивидуальному учебному плану.

В таких случаях преподаватель производит перераспределение часов по дисциплине, текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

6.8.3. Для обучающегося инвалида и/или лица с ОВЗ планируется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

6.8.4. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних

заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с данной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль направлен на получение информации, анализируя которую преподаватель вносит необходимые коррективы в ход образовательного процесса. Это может касаться изменения содержания, пересмотра подходов к выбору форм и методов педагогической деятельности или же принципиальной перестройки всей системы работы.

6.8.7. Промежуточная аттестация обучающихся с инвалидностью и /или лиц с ОВЗ осуществляется в форме зачетов, экзаменов и иных форм контроля. Форма и срок проведения промежуточной аттестации для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответах. Возможно установление ПОО индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и/или лицами с ОВЗ.

6.8.8. При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и/или лиц с ОВЗ обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований с учетом особенностей обучающихся:

- инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в письменной форме шрифтом Брайля, устно с использованием услуг сурдопереводчика).

6.8.9. Для осуществления процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации профессиональной образовательной организацией создаются специализированные фонды оценочных средств, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, позволяющие оценить учебные достижения, запланированные в адаптированной образовательной программе, и уровень сформированности компетенций.