

Департамент образования и науки Тюменской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Агротехнологический колледж»
(ГАПОУ ТО «АТК»)

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**
(для обучающегося с нарушениями опорно-двигательного аппарата)

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер
на базе основного общего образования
форма обучения очная

Квалификация выпускника
повар, кондитер

Утверждена
приказом директора
ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»



11 сентября 2026 г.
В.Н. Агапов

СОГЛАСОВАНО

ОП ГАУ ТО «ЦППМиСП»
Ялutorовского муниципального округа
Руководитель подразделения
О.И. Забоева



2026

11 сентября 2026 г.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, с изменениями, внесёнными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции России 9 августа 2024 г.), с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА).

Адаптированная образовательная программа разработана на основании:

Справки МСЭ;

Индивидуальной программы реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА).

Организация – разработчик	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж» (ГАПОУ ТО «АТК»)
---------------------------	---

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
1.1. Назначение образовательной программы	4
1.2. Нормативные основания для разработки адаптированной образовательной программы	4
1.3. Перечень сокращений, используемых в образовательной программе	6
1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу	6
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
2.1. Общие сведения об образовательной программе	8
2.2. Структура образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	10
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	10
3.2. Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО	10
3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	12
3.4. Особенности профессиональной деятельности для лиц с НОДА	12
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	14
4.1. Общие компетенции	14
4.2. Профессиональные компетенции	18
4.3. Матрица компетенций	77
4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики	77
4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО	86
4.4. Особенности оценки результатов освоения образовательной программы обучающимся с НОДА	90
Раздел 5. Структура образовательной программы	91
5.1. Учебный план	91
5.2. Распределение часов вариативной части учебного плана	98
5.3. Календарный учебный график	102
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	103
5.5. Рабочая программа воспитания	103
5.5.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы	103
5.5.2. Календарный план воспитательной работы	103
5.6. Практическая подготовка	104
5.7. Государственная итоговая аттестация	105
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	108
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	108
6.2. Специальные условия для обучающегося с НОДА	113
6.3. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	114
6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы	115
6.5. Примерные расчёты финансового обеспечения реализации образовательной программы	116
Раздел 7. Разработчики образовательной программы	118
7.1 Разработчики образовательной программы	118
Приложения	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569, с изменениями, внесёнными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве юстиции России 9 августа 2024 г.), с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА).

Адаптированная образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требуемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности с учётом нозологии обучающейся (нарушения опорно-двигательного аппарата).

Адаптированная образовательная программа предназначена для реализации на базе основного общего образования, разработана на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, с учётом получаемой профессии и особых образовательных потребностей обучающейся.

1.2. Нормативные основания для разработки адаптированной образовательной программы:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 14.07.2022 № 300-ФЗ «О внесении изменения в статью 79 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 3 июля 2024 г.);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 12 февраля 2025 г.);

Федеральная образовательная программа среднего общего образования, утверждённая приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. № 371 (ред. от 10 ноября 2025 г.);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762, Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 16 апреля 2026 г. № 274 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» вступает в силу с 1 сентября 2026 г.);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения России от 8 ноября 2021 г. № 800, Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22 мая 2026 г. № 351

«О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (вступает в силу с 1 сентября 2026 г.);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения России № 390 от 5 августа 2020 г.);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Министерства просвещения России от 14 июля 2023 г. № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства просвещения России от 13 декабря 2023 г. № 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций 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»;

Письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2024 г. № 05-1971 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);

Решение Совета директоров ПОО Тюменской области от 22 декабря 2017 г. и рекомендация Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариантного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»);

Справка МСЭ;

Индивидуальная программа реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА);

Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022);

письма Министерства просвещения Российской Федерации от 2 марта 2022г. № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (по комплексному сопровождению).

Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж»;

Локальные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Агротехнологический колледж».

1.3. Перечень сокращений

АОП СПО — адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ОП СПО — образовательная программа среднего профессионального образования;

ФГОС СПО — федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС — программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОВЗ — ограниченные возможности здоровья;

НОДА — нарушения опорно-двигательного аппарата;

ИПРА — индивидуальная программа реабилитации и абилитации;

МСЭ — медико-социальная экспертиза;

ПМПК — психолого-медико-педагогическая комиссия;

ППС — психолого-педагогическая служба;

ППк — психолого-педагогический консилиум;

ИУП — индивидуальный учебный план.

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу

Адаптированная образовательная программа разработана для обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА) — сколиоз, наличие металлоконструкции в позвоночнике.

Особенности психофизического развития обучающихся с НОДА:

Частичное или полное ограничение произвольных движений;

Быстрая утомляемость при длительной статической нагрузке (сидении, стоянии);

Необходимость соблюдения ортопедического режима (разгрузка позвоночника, смена положения тела, использование специальной мебели);

Возможны сопутствующие нарушения (нейросенсорные, соматические), требующие дополнительного учёта;

Потребность в эргономично организованном рабочем месте.

Специфика организации образовательного процесса:

Комфортное и удобное рабочее место, регулируемое по высоте и наклону;

Специальные приспособления для фиксации предметов на поверхности стола;

Возможность свободного доступа к наглядным, информационным материалам;

Использование специального программного обеспечения и специального оборудования, позволяющих компенсировать двигательное нарушение;

Обеспечение обучающейся печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям здоровья;

Использование педагогических приёмов снятия усталости и поддержания работоспособности;

Оптимальное чередование различных видов деятельности;

Использование приёмов поддержания внимания;

Предоставление обучающейся возможности предварительного ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу;

Применение дополнительных средств обучения для лучшего запоминания и повторения;

Опора на определённые и точные понятия;

Разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребёнка-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 предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребёнок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования.

Успешное обучение лиц данной категории в образовательной организации организовано при условии обеспечения специальными приспособлениями, особыми условиями организационно-педагогического, социально-психологического и медицинского сопровождения.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Общие сведения об образовательной программе

Параметр	Данные
Наименование профессии	43.01.09 Повар, кондитер
Квалификации, присваиваемые выпускникам	повар, кондитер
ФГОС СПО	43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 3 июля 2024 г.)
Область профессиональной деятельности	33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
Нормативный срок получения образования	2 года 10 месяцев
Форма обучения	очная

2.2. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем в академических часах	В том числе в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	2168	1475
Общепрофессиональный цикл	360	210
Профессиональный цикл	1808	1265
в том числе учебная и производственная практики	684	648
Общеобразовательный цикл	1476	980
Вариативная часть образовательной программы	748	522
в том числе учебная и производственная практики	324	324
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	4428	2977

Вариативная часть образовательной программы направлена на углубление общих и профессиональных компетенций, расширение видов деятельности и формирование дополнительных профессиональных компетенций, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с потребностями регионального рынка труда, требованиями цифровой экономики и запросами обучающихся, реализуемыми через индивидуальные образовательные траектории, с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА).

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки с учётом специальных условий, создаваемых для обучающейся с НОДА (эргономичное рабочее место, ортопедический режим, дополнительные перерывы, ограничение статических и динамических нагрузок).

Адаптационная составляющая: за счёт вариативной части в учебный план введены адаптационные дисциплины, направленные на социальную и профессиональную адаптацию обучающейся с НОДА, а также адаптированы методы и средства обучения в рамках всех дисциплин и модулей. Перечень адаптационных дисциплин и их содержание определены образовательной организацией самостоятельно с учётом состояния здоровья и особых образовательных потребностей обучающейся.

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.).

Выпускник с НОДА осваивает ту же область профессиональной деятельности, что и остальные выпускники. Введение каких-либо ограничений в профессиональной деятельности не допускается, за исключением случаев, когда противопоказания прямо указаны в ИПРА.

3.2. Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара (3 уровень)	А/01.3 — Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3 — Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (4 уровень)	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	ОТФ А — Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (3 уровень)	А/01.3 — Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				А/02.3 — Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (4 уровень)	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.):

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда	Характеристика работ/должностные обязанности
1	ЕТКС, выпуск 51 (утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)	Торговля и общественное питание	Повар 3-го разряда	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.
2	ЕТКС, выпуск 51 (утв. Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30)	Кондитерское производство	Кондитер 3-го разряда	Ведение процесса изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских, и хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Замешивание, сбивание теста, проминка, раскатка. Разделка полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсадка изделий на листы. Отделка изделий помадкой, марципаном, шоколадом, кремом.

3.3 Осваиваемые виды деятельности

Выпускник по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по квалификации «повар, кондитер» выполняет следующие виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
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
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
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
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
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

Перечень профессиональных стандартов и квалификационных справочников, учитываемых при разработке АОП СПО, не изменяется по сравнению с ОП СПО — выпускник с НОДА осваивает те же виды профессиональной деятельности, что и остальные выпускники.

3.4. Особенности профессиональной деятельности для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата

Выпускник с НОДА должен быть готов к выполнению всех видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, при создании специальных условий (эргономичное рабочее место, ортопедический режим, ограничение статических и динамических нагрузок, использование вспомогательных технических средств).

Противопоказания для лиц с НОДА (сколиоз, конструкция в позвоночнике):

Работа в условиях тяжёлой физической нагрузки;

Вынужденная рабочая поза (длительное стояние, наклоны);

Длительное пребывание на ногах;

Значительные переходы;

Быстрый темп работы;

Переохлаждение или перегревание, повышенная относительная влажность;

Работа с вибрацией.

Рекомендуемые условия труда:

Возможность чередования положения «сидя» и «стоя»;

Эргономичное рабочее место с регулируемой мебелью;

Дополнительные перерывы для смены положения тела и разгрузки позвоночника;

Использование специальных ортопедических приспособлений (корсет, стельки и т.п. — по рекомендации врача);

Ограничение подъёма тяжестей (в соответствии с ИПРА).

Особенности организации профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

При выполнении работ, связанных с длительным стоянием (например, у плиты), предусматривать специальные стулья с поддержкой спины или возможность чередования положения «сидя/стоя»;

Исключить подъём тяжестей сверх норм, установленных ИПРА;

Обеспечить удобный доступ к инвентарю и продуктам (расположение на уровне не выше плеч и не ниже бёдер);

При работе с тестом (замес, раскатка) использовать механизированное оборудование для снижения физической нагрузки на позвоночник.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК. 03	Планировать и	Умения:

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских, духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения основные направления изменения климатических условий региона
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
		Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты; проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании
		Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. виды, назначение, правила

		применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды.
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

		способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
		Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из		Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика	полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Практический опыт: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости

		мелкого скота подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны отвары; разогревать бульоны и отвары. Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила
--	--	--

		разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом

		требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Практический опыт: приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их

	непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	хранении и подготовке к реализации; Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
--	--	---

		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами. Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
--	--	--

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	температура подачи соусов; Практический опыт: приготовление, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в
--	---	--

		соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в 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; 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; разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
--	--	--

		с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении 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; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, 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; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
--	--	--

		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость. Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	---

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

		изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, 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; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	---

		органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаях, 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; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	--

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями;
--	--	---

		базовый словарный запас на иностранном языке.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Умения: выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и

		других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
--	--	--

	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче Умения: 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 хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты 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 приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением
--	---	---

		требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами. Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов.
--	--	--

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального
--	--	---

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом 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; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца;

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

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

		безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические 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: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	---

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

		дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств; охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд,
--	--	---

		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при 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 продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного
--	--	--

		ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 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;
--	--	---

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;

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

		холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного

		соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для
--	--	---

		подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе
--	--	--

		региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентами; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;

		готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря
--	--	---

		инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков 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; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания,

		кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в 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 приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки

		отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженный сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
--	--	---

		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
--	--	--

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного

		ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на

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

		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой

		продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
--	--	--

		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

4.3. Матрица компетенций

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО

Часть ОП обязательная / вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта / квалификационного справочника	Код и наименование обобщенной трудовой функции / раздела	Код и наименование трудовой функции / характеристика работ
Обязательная / вариативная часть ОП	ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 — Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 — Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд,

				изделий	напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 — Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 — Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Обязательная / вариативная часть ОП	ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 — Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

	ассортимента	с инструкциями и регламентами			
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Обязательная / вариативная часть ОП	ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/01.3 — Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий под руководством повара	
			33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

		блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Обязательная / вариативная часть ОП	ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ А — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 — Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.010 Кондитер	ОТФ А — Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 — Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Обязательная / вариативная часть ОП	ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	33.010 Кондитер	ОТФ А — Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	А/01.3 — Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		руководством кондитера	
			33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять	33.010 Кондитер	ОТФ В —	В/02.4 —

		изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4.4. Особенности оценки результатов освоения образовательной программы обучающейся с НОДА

Перечень общих и профессиональных компетенций, установленный ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, является единым для всех обучающихся и не подлежит изменению при разработке адаптированной образовательной программы.

Оценка результатов освоения ОК и ПК для обучающейся с НОДА (сколиоз, наличие металлоконструкции в позвоночнике) проводится с учётом следующих особенностей:

- увеличение времени на подготовку ответа при проведении текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации;

- использование адаптированных форм контроля (письменные работы, тестирование, выполнение заданий на компьютере, устный опрос с письменной опорой);

- предоставление дополнительных перерывов для смены положения тела и разгрузки позвоночника;

- возможность использования ассистента (при необходимости — по решению ППк);

- создание специальных условий при проведении демонстрационного экзамена (эргономичное рабочее место, перерывы, увеличение продолжительности);

- учёт противопоказаний при прохождении практической подготовки (исключение длительного стояния, вынужденной позы, подъёма тяжестей, вибрации).

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы содержит информацию о:

профессии, уровне образования, необходимом для приема на обучение по образовательной программе, квалификации, форме обучения, сроке подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО;

графике учебного процесса, сводных данных по бюджету времени;

формах промежуточной аттестации, распределении учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, сроках прохождения практики по профилю профессии, государственной итоговой аттестации;

перечне комплексных видов промежуточной аттестации;

распределении компетенций;

перечне кабинетов, лабораторий, мастерских, специализированных помещений.

Учебный план утвержден директором ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

В целях обеспечения освоения программы среднего общего образования в учебный план включены 13 обязательных общеобразовательных дисциплин и две дисциплины по выбору обучающихся. Профильными дисциплинами являются: ОДП.03 Математика, ОДП.04 Иностранный язык, ОДП.07 Химия.

Общеобразовательные дисциплины реализуются с учетом профессиональной направленности программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО на первом курсе обучающиеся выполняют индивидуальный проект.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации дисциплин общепрофессионального цикла, МДК, учебной и производственной практик.

С целью формирования общих компетенций, в том числе 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», в вариативную часть образовательной программы включена дисциплина ОП.11 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»).

Для достижения личностно значимых образовательных результатов в учебный план (вариативная часть) введены дисциплины и междисциплинарные курсы, позволяющие сформировать индивидуальные образовательные траектории (ИОТ) обучающихся, обеспечивающие формирование мобильности и конкурентоспособности выпускников.

Основание: Постановление Правительства Тюменской области от 14 декабря 2018г. № 479-п (ред. от 8 декабря 2023 г.) «Об утверждении государственной программы Тюменской области «Развитие образования и науки».

С учётом особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА) в вариативную часть учебного плана введены адаптационные дисциплины:

АД.01 Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ — 36 ч. (социальная адаптация, формирование навыков командной работы, преодоление коммуникативных барьеров, развитие навыков общения);

АД. 02 Основы адаптации на рынке труда — 36 ч. (обучение самопрезентации, составлению резюме, прохождению собеседований, знание трудовых прав инвалидов с НОДА, порядка квотирования рабочих мест и требований к специальным рабочим местам по ПМПК).

Общий объём адаптационных дисциплин — 72 академических часа (за счёт вариативной части).

Дисциплина ОД.12. Физическая культура и ОП.06 Физическая культура реализуется для обучающегося с НОДА в особом порядке с включением адаптационного модуля «Адаптивная физическая культура» (АФК) — 36 ч.

В учебном плане дисциплина указана как «Физическая культура (с модулем АФК)».

Адаптационный модуль АФК реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися.

Рабочая программа адаптационного модуля АФК приведена в Приложении к настоящей образовательной программе.

Реализация адаптационных дисциплин осуществляется с учётом следующих особенностей:

адаптационные дисциплины вводятся за счёт вариативной части образовательной программы;

перечень и содержание адаптационных дисциплин определены образовательной организацией самостоятельно с учётом рекомендаций ИПРА, состояния здоровья и особых образовательных потребностей обучающейся;

адаптационные дисциплины реализуются на 2–3 курсах (в период профессиональной подготовки) с учётом логики образовательного процесса;

для обучающейся предусмотрена возможность перехода на индивидуальный учебный план (ИУП);

срок получения образования может быть увеличен (но не более чем на 1 год) по сравнению с нормативным сроком;

максимальный объём учебной нагрузки может быть снижен до 30 академических часов в неделю (с учётом рекомендаций ИПРА и состояния здоровья).

Рабочие программы адаптационных дисциплин приведены в Приложении к настоящей образовательной программе.

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Курс обучения
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)		
												Всего	в том числе							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26	27
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	10				5	1476	76	12	1352	566	662	52	72		36		
ОО	Основное общее образование	6	1	10				5	1476	76	12	1352	566	662	52	72		36		
БД	Базовые дисциплины	6	1	9				5	1440	70	12	1322	562	636	52	72		36		
ОД.01	Русский язык	2						1	72	4	2	60		60				6		1
ОД.02	Литература			2				1	108	8		100	48	52						1
ОДП.03	Математика	12							216	10	4	190		190				12		1
ОДП.04	Иностранный язык			2					136			136		136						1
ОД.05	Информатика	2						1	138	4	2	122	20	104		2		6		1
ОД.06	Физика			2					108	8		100	74	12	14					1
ОДП.07	Химия	2						1	144	8	2	128	40	62	24	2		6		1
ОД.08	Биология			2					72			72	34	24	14					1
ОД.09	История	2						1	130	12	2	110	70			40		6		1
ОД.10	Обществознание			2					72			72		72						1
ОД.11	География			2					72			72	48	24						1
ОД. 12	Физическая культура (с модулем АФК)		1	2					72			72	10	62						1
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	24	44						1
-	Индивидуальный проект			2					32	12		20	8	12						1
ПД	Профильные дисциплины																			
ОДВ	Предлагаемые ОО			1					36	6		30	4	26						
ОДВ.01	Родной язык / Родная литература / Введение в профессию			2					36	6		30	4	26						1

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17		17				12	2916	38	18	1768	766	1002				84		
СГ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		6				12	714	10	6	680	256	424				18		2-3
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3							36		2	28	10	18				6		2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3					36			36	10	26						2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							72		2	64	20	44				6		2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							4	36			36	10	26						2
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4					36			36	10	26						2
ОП.06	Охрана труда							4	36			36	10	26						2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4							48		2	40	2	38				6		2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности							4	36			36	22	14						2
ОП.09	Физическая культура (с модулем АФК)			3-6					42			42	2	40						2-3
ОП.10	История России							3	32	2		30	30							2
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»)							4	56	8		48	22	26						2
ОП.12	Основы финансовой грамотности							4	36			36	18	18						2
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности							5	36			36	18	18						3
ОП.14	Основы бережливого производства							4	32			32	12	20						2
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоенного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности							4	36			36	14	22						2
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии							6	36			36	14	22						3

АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ						3	36			36		36						3
АД.02	Основы адаптации на рынке труда						5	36			36		36						2
ПЦ	Профессиональный цикл	14		11				2202	28	12	1088	510	578				66		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3						356		4	194	64	130				14		2
МДК.01.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3						74		2	68	32	36				4		2
МДК.01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						132		2	126	32	94				4		2
УП.01	Учебная практика			3		РП	час	72			72	нед	2						2
ПП.01	Производственная практика			3		РП	час	72			72	нед	2						2
ПМ.01	Практический экзамен	3						6									6		
	Всего часов по МДК							206			198								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				462	6	4	222	94	128				14		
МДК.02.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						96	6	2	84	56	28				4		2
МДК.02.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						144		2	138	38	100				4		2
УП.02	Учебная практика			4		РП	час	108			108	нед	3						2
ПП.02	Производственная практика			4		РП	час	108			108	нед	3						2
ПМ.02	Практический экзамен	4						6									6		2
	Всего часов по МДК							240			224								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2		3				448		2	218	108	110				12		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			5				92			92	58	34						3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5						134		2	126	50	76				6		3

УП.03	Учебная практика			5		РП		час	108			108	нед	3					3
ПП.03	Производственная практика			5		РП		час	108			108	нед	3					3
ПМ.03	Практический экзамен	5							6				6				3		
	Всего часов по МДК								226			218							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					442	10	4	194	106	88			18		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	5							86	10	2	68	42	26			6	3	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							134		2	126	64	62			6	3	
УП.04	Учебная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					3
ПП.04	Производственная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					3
ПМ.04	Практический экзамен	6							6							6	3		
	Всего часов по МДК								220			194							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					494	8	4	252	136	116			14		
МДК.05.01*	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							122	8	2	108	86	22			4	3	
МДК.05.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6							150		2	144	50	94			4	3	
УП.05	Учебная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					3
ПП.05	Производственная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					3
ПМ.05	Практический экзамен	6							6							6	3		
	Всего часов по МДК								272			254							
	Учебная и производственная практики								час	1008			1008	нед	28				
	Учебная практика								час	504			504	нед	14				
	Концентрированная								час	504			504	нед	14				
	Рассредоточенная								час				нед						
	Производственная практика								час	504			504	нед	14				
	Концентрированная								час	504			504	нед	14				

	Рассредоточенная							час					нед							
	Государственная аттестация в форме демонстрационного экзамена							час	36			36	нед	1						
	Объем образовательной программы в академических часах	23	1	27				17	4428	106	36	4160	1150	1870	52	44		126		

5.2. Распределение вариативной части учебного плана

Код	Наименование УД / МДК / УП / ПП	Количество часов	Обоснование
ОП 03	Техническое оснащение организаций питания	36	Часы вариативной части направлены на формирование ПК 1.1 – ПК 1.4 в части углублённого изучения современного технологического оборудования, его безопасной эксплуатации и обслуживания в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	12	Часы вариативной части направлены на формирование ОК 09 в части совершенствования навыков чтения и перевода профессиональной документации, ведения коммуникации на иностранном языке в ситуациях профессионального общения, расширения профессионального лексического минимума по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ОП 09	Физическая культура	6	Часы вариативной части направлены на формирование ОК 08 в части сохранения и укрепления здоровья, поддержания необходимого уровня физической подготовленности, психогигиены, профилактики перенапряжения и профессиональных заболеваний, характерных для профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ОП 10	История России	32	Часы вариативной части направлены в целях содействия формированию ОК. 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
ОП 11	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»)	56	Часы вариативной части направлены на формирование ОК 03 в части планирования профессионального развития, выстраивания предпринимательских компетенций и применения знаний по финансовой и правовой грамотности в профессиональной деятельности. Основание: региональный инвариантный курс ПОО Тюменской области (протокол № 4 от 22.12.2017).
ОП 12	Основы финансовой грамотности	36	Часы вариативной части направлены на формирование ОК 03 в части освоения знаний по финансовой грамотности, необходимых для планирования личного и профессионального развития, ведения расчётов с потребителями, работы с финансовой документацией и

			применения правовых знаний в различных жизненных ситуациях
ОП 14	Основы бережливого производства	32	Часы вариативной части направлены на формирование ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1 в части освоения принципов эффективной организации рабочего процесса, минимизации потерь и рационального использования ресурсов в условиях современного производства
ОП.15	Кулинарный визаж / Кулинарный фьюжн / Европейский стиль в кондитерском производстве / Эксплуатация POS-терминала АТОЛ / Основы калькуляции Excel / Информационные технологии в питании / Магия слоеного теста / Автоматизированные системы в профессиональной деятельности	36	Часы направлены на формирование ОК 02, ОК 03, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 5.1 – ПК 5.5. Курс позволяет обучающимся освоить современные технологии и цифровые инструменты, востребованные в индустрии питания, в рамках реализации индивидуальных образовательных траекторий (ст. 34 273-ФЗ).
ОП.16	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	36	Часы направлены на формирование ПК 4.1 – ПК 4.5, ПК 5.1 – ПК 5.5 в части освоения современных технологий приготовления, оформления и сервировки блюд и кондитерских изделий, инновационных подходов и авторских техник. Ст. 34 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» о выборе элективных курсов. Региональный подход о реализации индивидуальных образовательных траекторий
АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ	36	Адаптационная дисциплина. Часы вариативной части направлены на формирование ОК 04, ОК 05, ОК 06 с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с НОДА. Дисциплина обеспечивает социальную адаптацию, формирование навыков командной работы, преодоление коммуникативных барьеров, развитие навыков эффективного общения и поведения в конфликтных ситуациях, психологическую поддержку при принятии своего статуса и выстраивании отношений в коллективе. Содержание адаптировано под нозологию обучающейся.
АД.02	Основы адаптации на рынке труда	36	Адаптационная дисциплина. Часы вариативной части направлены на формирование ОК 03, ОК 04, ОК 05 с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с НОДА. Дисциплина обеспечивает подготовку к трудоустройству: обучение самопрезентации, составлению резюме, прохождению собеседований, знание трудовых

			прав инвалидов, порядка квотирования рабочих мест, требований к специальным рабочим местам и условий труда, рекомендованных ИПРА. Содержание адаптировано под нозологию обучающейся.
УП.01	Учебная практика	36	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, формирование ПК 1.1 – ПК 1.4, развитие навыков работы с современным оборудованием и материалами
ПП.01	Производственная практика	36	
УП.02	Учебная практика	72	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, формирование ПК 2.1 – ПК 2.8, отработку навыков в условиях, приближенных к производственным
ПП.02	Производственная практика	72	Дополнительные часы направлены на закрепление ПК 2.1 – ПК 2.8 в условиях реального производства, освоение технологических процессов и стандартов обслуживания, принятых в индустрии питания
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	Дополнительные часы направлены на формирование ПК 3.1 – ПК 3.6 в части углублённого изучения технологий приготовления и художественного оформления холодных блюд и закусок
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	12	Дополнительные часы направлены на формирование ПК 4.1 – ПК 4.5 в части освоения современных технологий приготовления десертов и напитков, правил их оформления, сервировки и безопасного хранения
УП.04	Учебная практика	36	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, формирование ПК 4.1 – ПК 4.5, отработку навыков в условиях, приближенных к производственным
ПП.04	Производственная практика	36	Дополнительные часы направлены на закрепление ПК 4.1 – ПК 4.5 в условиях реального производства, освоение технологических процессов и стандартов обслуживания, принятых в индустрии питания
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	16	Дополнительные часы направлены на формирование ПК 5.1 – ПК 5.5 в части освоения современных технологий изготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских

	ассортимента		изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика	36	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по изготовлению хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, формирование ПК 5.1 – ПК 5.5, отработку навыков в условиях, приближенных к производственным
ПП.05	Производственная практика	36	Дополнительные часы направлены на закрепление ПК 5.1 – ПК 5.5 в условиях реального производства, освоение технологических процессов, стандартов качества и требований безопасности, принятых в кондитерской отрасли

5.3. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. Календарный учебный график обеспечивает организацию учебного процесса и формируется на каждый учебный год в соответствии с требованиями ФГОС СПО к срокам освоения образовательной программы и учебного плана.

[illegible]

Условные обозначения

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
--	--

А	Промежуточная аттестация
---	--------------------------

☐ Каникулы

0	Учебная практика
---	------------------

8 Производственная практика

X	Проведение государственной итоговой аттестации
---	--

* Неделя отсутствует

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью 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) обеспечивают формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в приложениях к образовательной программе.

Адаптационные дисциплины вводятся за счёт вариативной части и направлены на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, социальную и профессиональную адаптацию обучающейся с НОДА.

Перечень адаптационных дисциплин определён образовательной организацией самостоятельно с учётом рекомендаций ИПРА, состояния здоровья и особых образовательных потребностей обучающейся.

Для обучающейся с НОДА (сколиоз, конструкция в позвоночнике) в вариативную часть введены следующие адаптационные дисциплины:

АД.01 Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ» (36 ч.) — социальная адаптация, формирование навыков командной работы, преодоление коммуникативных барьеров;

АД.02 Основы адаптации на рынке труда (36 ч.) — обучение самопрезентации, составлению резюме, прохождению собеседований, знание трудовых прав инвалидов, порядка квотирования рабочих мест и требований к специальным рабочим местам по ИПРА.

Общий объём адаптационных дисциплин — 72 академических часа (за счёт вариативной части).

Реализация адаптационных дисциплин осуществляется с учётом следующих особенностей:

адаптационные дисциплины реализуются на 2–3 курсах (в период профессиональной подготовки);

для обучающейся предусмотрена возможность перехода на индивидуальный учебный план (ИУП);

максимальный объём учебной нагрузки может быть снижен до 30 академических часов в неделю (с учётом рекомендаций ИПРА и состояния здоровья);

содержание дисциплин адаптировано под нозологию обучающейся (использование специальных методов, приёмов и средств обучения, увеличение времени на подготовку, дополнительные перерывы для смены положения тела).

Рабочие программы адаптационных дисциплин приведены в Приложении к настоящей образовательной программе.

5.5. Рабочая программа воспитания

5.5.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, которые проявляются в развитии позитивных отношений к общественным

ценностям, приобретении опыта поведения и применении сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

организация всех видов деятельности, вовлекающих обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

формирование у обучающихся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

усиление воспитательного воздействия за счёт непрерывности образовательного процесса.

Особенности воспитательной работы с обучающейся с НОДА:

учёт ортопедического режима при планировании мероприятий (возможность сидеть, стоять, двигаться);

вовлечение в творческие и спортивные объединения с учётом индивидуальных возможностей и интересов;

проведение психолого-педагогических тренингов и индивидуальных консультаций;

создание психологически безопасного климата, способствующего укреплению психосоматического благополучия;

обеспечение доступности информации и коммуникаций при проведении массовых мероприятий.

5.5.2. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы содержит информацию о запланированных мероприятиях, сроках и лицах, ответственных за их проведение.

При планировании мероприятий учитываются особенности обучающихся с НОДА.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении к образовательной программе.

5.6. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы путём расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и её отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учётом требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и с учётом особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА).

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной

информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

Особенности практической подготовки обучающейся с НОДА:

Для обучающейся с НОДА (сколиоз, конструкция в позвоночнике) при организации практической подготовки создаются специальные условия:

- установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;
- проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создаёт трудностей;

- присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента (помощника) при необходимости;

- создание специальных рабочих мест с учётом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья (в соответствии с Приказом Минтруда России № 685н от 19.11.2013);

- использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов;

- создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки;

- для прохождения практической подготовки создаются специальные производственные условия: сокращённый рабочий день, дополнительные перерывы в работе для смены положения тела и разгрузки позвоночника, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами;

- продолжительность рабочего дня при прохождении практической подготовки в организациях — не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Противопоказания к прохождению практической подготовки лицами с НОДА:

- работа в условиях тяжёлой физической нагрузки;

- вынужденная рабочая поза (длительное стояние, наклоны);

- длительное пребывание на ногах;

- значительные переходы;

- быстрый темп работы;

- переохлаждение или перегревание, повышенная относительная влажность;

- работа с вибрацией.

Особенности практической подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- при выполнении работ, связанных с длительным стоянием (например, у плиты), предусматривать специальные стулья с поддержкой спины или возможность чередования положения «сидя/стоя»;

- исключить подъём тяжестей сверх норм, установленных ИПРА;

- обеспечить удобный доступ к инвентарю и продуктам (расположение на уровне не выше плеч и не ниже бёдер);

при работе с тестом (замес, раскатка) использовать механизированное оборудование для снижения физической нагрузки на позвоночник.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена, описание организации и проведения демонстрационного экзамена. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении к образовательной программе.

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающейся с НОДА:

Для выпускницы с нарушениями опорно-двигательного аппарата (сколиоз, конструкция в позвоночнике) государственная итоговая аттестация проводится с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований:

проведение ГИА допускается в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений здоровья, если это не создаёт трудностей;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистента, оказывающего выпускнице необходимую техническую помощь с учётом её индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы) — при необходимости, по решению ППК;

пользование необходимыми техническими средствами при прохождении ГИА с учётом индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускницы в аудитории, туалетные и другие помещения, а также её пребывания в указанных помещениях;

увеличение продолжительности экзамена с учётом нозологии и рекомендаций ППС или ППК;

организация дополнительных перерывов для смены положения тела и разгрузки позвоночника во время проведения экзамена;

организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена;

присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей).

Специальные условия при проведении демонстрационного экзамена:

перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ (в соответствии с ИПРА);

соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с ОВЗ направляется образовательной организацией в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена;

для обеспечения проведения демонстрационного экзамена в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи при необходимости привлекаются специалисты сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы;

организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, включая питьевой режим, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку;

предусматривается наличие специального графика выполнения задания с учётом необходимости дополнительных перерывов;

в программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для обучающихся с ОВЗ, включая механизм создания специальных условий, обеспечение специальными техническими средствами, привлечение ассистентов, наличие специального графика выполнения задания.

Порядок подачи заявления о создании специальных условий:

выпускница или её законный представитель не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подаёт письменное заявление о необходимости создания для неё специальных условий при проведении ГИА;

для создания специальных условий при проведении ГИА необходимо наличие справки МСЭ (подтверждающей факт установления инвалидности) и ИПРА с рекомендациями по условиям обучения.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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 работы, мастерские и лаборатории, оснащённые оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений	Зал заседаний; Аудитория мозгового штурма; Аудитория ВКС
Кабинеты:	Кабинет русского языка и литературы Кабинет математики Кабинет физики Кабинет химии Кабинет биологии Кабинет истории и обществознания Кабинет географии Кабинет основ безопасности и защиты Родины (ОБЗР) Кабинет социально-гуманитарных дисциплин Кабинет иностранного языка Кабинет информатики Кабинет безопасности жизнедеятельности Кабинет информационно-коммуникационных технологий Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства Кабинет технического оснащения и организации рабочего места Кабинет товароведения продовольственных товаров
Мастерские:	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких напитков). Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы	библиотека, читальный зал с выходом в интернет; актовый зал.

Оснащение кабинетов

Кабинет русского языка и литературы	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (схемы, таблицы, портреты писателей); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; словари, справочники, энциклопедии.
Кабинет математики	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся;

	комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (модели геометрических тел, таблицы, графики); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; комплект чертёжных инструментов.
Кабинет физики	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; демонстрационное и лабораторное оборудование по физике; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран.
Кабинет химии	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; лабораторное оборудование и реактивы; вытяжной шкаф; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран.
Кабинет биологии	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (макеты, муляжи, гербарии, микропрепараты); микроскопы, лупы; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран.
Кабинет истории и обществознания	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (карты, схемы, таблицы); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран.
Кабинет географии	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (карты, глобусы, атласы); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран.
Кабинет основ безопасности и защиты Родины (ОБЗР)	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; нормативные документы (Конституция РФ, ФЗ «О воинской обязанности и военной службе», ФЗ «О гражданской обороне» и др.); плакаты и стенды по тематике ОБЗР; технические средства обучения: персональный компьютер, интерактивный программно-аппаратный комплекс; специальные технические средства: цифровая лаборатория по ОБЗР, мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки, дозиметр, газоанализатор, защитный костюм, компас-азимут, противогаз, респиратор, макеты гранат, комплект массо-габаритных моделей оружия, стрелковый тренажёр, тренажёр для оказания первой помощи, тренажёр для сердечно-лёгочной реанимации;

	площадка для практических занятий (элементы полосы препятствий)
Кабинет социально-гуманитарных дисциплин	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (карты, схемы, таблицы, демонстрационные материалы); технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран, ноутбук; программное обеспечение для демонстрации презентаций и работы с электронными ресурсами.
Кабинет иностранного языка	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; лингафонное оборудование или мультимедийный комплекс; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; аудио- и видеоматериалы по профессиональной тематике.
Информационно-коммуникационных технологий	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; персональные компьютеры (или ноутбуки) с выходом в интернет; мультимедийный проектор, экран (или интерактивная доска); программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (схемы, таблицы, плакаты); расходные материалы.
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; лабораторное оборудование (микроскопы, лупы, термостаты, автоклав или стерилизатор, центрифуга, pH-метр, аналитические весы); лабораторная посуда и реактивы; наборы для микробиологических исследований; наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, таблицы); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; нормативно-техническая документация (СанПиН, ХАССП, ГОСТы); средства индивидуальной защиты (халаты, перчатки, очки).
Технологии кулинарного и кондитерского производства	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (схемы, таблицы, плакаты, муляжи кулинарных и кондитерских изделий); демонстрационное оборудование (макеты, раздаточный материал); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; нормативно-техническая документация (сборники рецептов, ГОСТы, ТУ);

	комплект учебно-методических материалов по профессиональным модулям; образцы технологических карт и калькуляционных карт.
Технического оснащения и организации рабочего места	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, схемы, разрезы оборудования, макеты); демонстрационные модели технологического оборудования; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; нормативно-техническая документация (паспорта оборудования, инструкции по эксплуатации, правила охраны труда); комплект учебно-методических материалов по техническому оснащению; образцы производственного инвентаря, инструментов, посуды.
Товароведения продовольственных товаров	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы, муляжи продовольственных товаров); образцы продовольственных товаров (натуральные и муляжи); лабораторное оборудование (весы, лупы, приборы для определения качества); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, сертификаты соответствия); комплект учебно-методических материалов по товароведению.

Материально-техническое оснащение мастерских и баз практики

Оснащение мастерских

Учебный кондитерский цех	Весы настольные электронные; микроволновая печь; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); электроблинница; шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; гастроёмкости из нержавеющей стали; набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0.6л, 0.8л;
--------------------------	--

	сковорода; сковорода гриль; набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски нержавеющей сталь; сито; шenuа; лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовка; шипцы кулинарные универсальные; шипцы кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); стола разделочные металлические; плита электрическая ЭП-4; шкаф жарочный ШЖЭ-2; плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная.
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких напитков)	Весы настольные электронные; микроволновая печь; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); электроблинница; шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; процессор кухонный; овощерезка; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная; гастроёмкости из нержавеющей стали; набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л; набор сотейников 0.6л, 0.8л; сковорода;

	сковорода гриль; набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая; подставка для разделочных досок; мерный стакан; венчик; миски нержавеющей сталь; сито; шenuа; лопатки (металлические, силиконовые); половник; шумовка; шпильки кулинарные универсальные; шпильки кулинарные для пасты; набор ножей «поварская тройка»; насадки для кондитерских мешков; набор выемок (различной формы); корзина для мусора; столы разделочные металлические; плита электрическая ЭП-4; шкаф жарочный ШЖЭ-2; плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная
--	---

6.2. Специальные условия для обучающейся с НОДА

Для реализации адаптированной образовательной программы для обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (сколиоз, конструкция в позвоночнике) создаются следующие специальные условия:

1. Организация рабочего места:

рабочее/учебное место обучающейся создаётся индивидуально с учётом её особых образовательных потребностей;

аудитория оборудуется столами, регулируемые по высоте и наклону, а также специализированными креслами-столами с поддержкой спины и индивидуальными средствами фиксации (при необходимости);

предусматривается возможность чередования положения «сидя/стоя» при выполнении учебных заданий;

обеспечивается свободный доступ к наглядным и информационным материалам;

для снятия нагрузки с позвоночника предусматриваются дополнительные перерывы в процессе занятий (не менее 5–10 минут через каждые 30–40 минут).

2. Технические и программные средства общего и специального назначения:

персональный компьютер с возможностью регулировки высоты монитора и наклона клавиатуры;

специальная клавиатура (при необходимости) с минимальным усилием для позиционирования и ввода;

накладки на стулья и кресла для поддержки спины и снижения нагрузки на позвоночник;

при необходимости — использование ортопедических приспособлений (корсет, стельки и т.п. — по рекомендации врача).

3. Специфика для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

рабочее место в учебной кухне и кондитерском цехе организуется с учётом возможности выполнения отдельных операций сидя (для работ, не требующих обязательного статичного положения);

предусматривается специальный стул с регулируемой высотой и поддержкой спины;

ограничивается время непрерывного стояния (не более 15–20 минут) с обязательными перерывами для смены положения тела;

исключается подъём тяжестей сверх норм, установленных ИПРА;

обеспечивается удобный доступ к инвентарю и продуктам (расположение на уровне не выше плеч и не ниже бёдер);

при работе с тестом (замес, раскатка) используется механизированное оборудование для снижения физической нагрузки на позвоночник;

предусматривается использование облегчённого инвентаря и приспособлений для снижения нагрузки (например, при работе с тяжёлой посудой, при переносе гастрೋемкостей).

4. Обеспечение безбарьерной среды:

территория образовательной организации и учебные помещения оборудуются с учётом требований доступности для маломобильных групп населения (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы, при отсутствии лифтов аудитории располагаются на первом этаже);

при необходимости предусматриваются специальные места для отдыха.

6.3. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер не допускается применение исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются при реализации образовательной программы только в сочетании с очным взаимодействием обучающихся и педагогических работников (за исключением случаев, предусмотренных законодательством Российской Федерации).

Особенности применения ЭО и ДОТ для обучающейся с НОДА:

электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются с учётом особых образовательных потребностей обучающейся и состояния её здоровья;

при использовании ЭО и ДОТ обеспечивается доступ обучающейся к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств;

продолжительность непрерывной работы за компьютером ограничивается с учётом ортопедического режима и необходимости смены положения тела (рекомендуются перерывы каждые 30–40 минут);

при необходимости предусматривается возможность использования ассистента (помощника) для технического сопровождения;

учебные материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья (печатная форма, электронный документ);

при проведении онлайн-занятий предусматривается возможность использования удобной позы (сидя, с поддержкой спины), а также дополнительных перерывов для разгрузки позвоночника.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям установлены ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности — 33 Сервис, оказание услуг населению, и имеющими стаж работы в данной области не менее трёх лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать требованиям Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (ЕКС) и профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (утв. приказом Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 608н).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года, в том числе в форме стажировки в организациях соответствующей области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее трёх лет в организациях соответствующей области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, должна быть не менее 25 %.

Дополнительные требования к педагогическим работникам, участвующим в реализации адаптированной образовательной программы для обучающихся с НОДА:

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, должны быть ознакомлены с психофизиологическими особенностями обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата и учитывать их при организации образовательного процесса.

Педагогические работники должны быть ознакомлены с технологическими, методическими и психологическими аспектами обучения, учитывать специфические особенности обучения в зависимости от имеющихся у обучающихся ограничений здоровья.

Преподаватели, участвующие в реализации АОП СПО, должны иметь следующие необходимые знания:

- об особенностях психофизического развития обучающихся с НОДА (в том числе при сколиозе и наличии металлоконструкции в позвоночнике);

- о методиках, технологиях и подходах в организации образовательного процесса для обучающихся с НОДА;

- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения (эргономичная мебель, механизированное оборудование, специальные приспособления);

- о противопоказаниях при организации учебной и практической деятельности (ограничение длительного стояния, вынужденной позы, подъёма тяжестей, вибрации);

- о порядке создания специальных условий при проведении текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Руководящие и педагогические работники образовательной организации проходят стажировку и/или обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации по вопросам инклюзивного образования в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специалисты, привлекаемые для комплексного сопровождения обучающейся с НОДА (при необходимости):

- педагоги-психологи;
- социальные педагоги;
- ассистенты (помощники);
- специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения;
- инструктор по физической культуре (адаптивной физической культуре).

6.5. Примерные расчёты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчёты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере среднего профессионального образования, утверждёнными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. № 662 (в действующей редакции), с учётом методических подходов, рекомендованных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн «Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей)».

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определённое в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учётом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Дополнительные финансовые условия реализации адаптированной образовательной программы:

К финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право лиц с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ на получение среднего профессионального образования.

Дополнительные финансовые затраты при реализации АОП СПО для обучающейся с НОДА включают:

приобретение (или адаптацию) специальной мебели — столов, регулируемых по высоте и наклону, специализированных кресел-столов с поддержкой спины и индивидуальными средствами фиксации (при необходимости);

приобретение механизированного оборудования для снижения физической нагрузки на позвоночник (при работе с тестом — тестомесильные машины, миксеры и т.п.);

приобретение облегчённого инвентаря и специальных приспособлений (для работы с тяжёлой посудой, гастрожесткостями);

обеспечение доступности учебных материалов в адаптированных формах (печатная форма, электронный документ);

оплату труда специалистов сопровождения (педагог-психолог, социальный педагог, тьютор, ассистент, инструктор по адаптивной физической культуре) — при необходимости;

обеспечение безбарьерной среды (пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы и т.п.).

Объём действующих расходных обязательств отражается в задании Учредителя (регионального органа исполнительной власти в сфере образования) по оказанию государственных (муниципальных) образовательных услуг в соответствии с требованиями ФГОС СПО и рекомендациями ИПРА обучающейся.

Раздел 7. Разработчики образовательной программы

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (ред. от 3 июля 2024 г.), с учётом примерной образовательной программы среднего профессионального образования, Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022), запросов работодателей сферы общественного питания и особых образовательных потребностей обучающейся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (НОДА).

Адаптированная образовательная программа, включая вариативную часть, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы адаптационных дисциплин, учебный план и оценочные материалы, разработана следующими специалистами:

Ф.И.О.	Должность
Киприна Ольга Владимировна	Старший методист
Плотникова Екатерина Николаевна	Методист
Акатьева Анастасия Николаевна	Председатель цикловой комиссии преподавателей управленческого и технологического профиля
Кузнецова Анна Валерьевна	Преподаватель профессиональных дисциплин
Ложкина Наталья Владимировна	Мастер производственного обучения
Антонова Надежда Александровна	Педагог-психолог
Лукашенко Наталья Александровна	Социальный педагог
Нетребя Светлана Александровна	Представитель работодателей, индивидуальный предприниматель

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
К АОП СПО ПО ПРОФЕССИИ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН И МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**АД 01. СОЦИАЛЬНО-ПСИХОЛОГИЧЕСКИЙ ТРЕНИНГ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ**

Рабочая программа адаптационной дисциплины разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, с учётом Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022).

Организация-разработчик:

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
 - 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины АД.01. Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина АД.01. Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ является адаптивной дисциплиной вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина реализуется в форме индивидуальных занятий с обучающимся с ОВЗ/инвалидом, параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Социальная адаптация обучающегося с ОВЗ, формирование навыков эффективного общения, преодоление коммуникативных барьеров, развитие уверенности в себе, подготовка к взаимодействию в трудовом коллективе.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимся следующих результатов обучения:

ОК	Умения	Знания
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	34
в том числе:		
практические занятия	34	34
самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты портфолио	2	-
Всего	36	34

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение в социально-психологический тренинг. Самодиагностика	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие №1.		
	Знакомство с целями и задачами дисциплины. Индивидуальная работа с элементами тренинга. Самодиагностика коммуникативных навыков.		
Тема 2. Вербальные средства коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №2.		
	Вербальная коммуникация. Речь, её функции. Техники вербального общения. Отработка навыков в паре с преподавателем.		
Тема 3. Невербальные средства коммуникации	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №3.		
	Невербальная коммуникация. Жесты, мимика, позы, интонация. Отработка навыков.		
Тема 4. Активное слушание	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №4.		
	Приёмы активного слушания. Отработка навыков активного слушания в паре с преподавателем		
Тема 5. Обратная связь в общении	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №5.		
	Понятие обратной связи. Виды обратной связи. Отработка навыков обратной связи.		
Тема 6. Барьеры в общении и способы их	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №6.		

преодоления	Коммуникативные барьеры. Виды барьеров. Способы преодоления.		
Тема 7. Понятие трудового коллектива. Роли в коллективе	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 06
	Практическое занятие №7.		
	Коллектив и его стадии развития. Роли в коллективе.		
Тема 8. Психологические особенности личности	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие №8.		
	Темперамент, характер, способности. Психологические особенности личности.		
Тема 9. Профессиональная этика и деловое общение	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие №9.		
	Понятие профессиональной этики. Нормы делового общения.		
Тема 10. Взаимодействие с коллегами и руководством	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №10.		
	Моделирование ситуаций взаимодействия. Отработка навыков делового общения.		
Тема 11. Взаимодействие с клиентами	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №11.		
	Моделирование ситуаций взаимодействия с клиентами. Отработка навыков.		
Тема 12. Понятие конфликта. Виды конфликтов	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие №12.		
	Понятие конфликта. Причины. Виды конфликтов.		
Тема 13. Стратегии поведения в конфликте	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие №13.		
	Стратегии поведения в конфликте: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление.		
Тема 14. Конструктивное разрешение конфликтов	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №14		
	Отработка стратегий поведения в конфликте. Ролевые игры (в паре с преподавателем).		
Тема 15. Социальная адаптация: понятие и этапы	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 06
	Практическое занятие №15.		
	Понятие социальной адаптации. Этапы. Барьеры.		

Тема 16. Развитие уверенности в себе	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №16.		
	Упражнения на преодоление коммуникативных барьеров. Развитие уверенности в себе.		
Тема 17. Итоговое занятие. Рефлексия	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие №17.		
	Обобщение изученного. Рефлексия. Подготовка портфолио к защите.		
Промежуточная аттестация в форме защиты портфолио		2	
Всего		36	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями АОП СПО:

учебная доска;
рабочее место преподавателя;
рабочее место обучающегося;
наглядные пособия;
технические средства обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Специальные условия для обучающегося с ОВЗ:

Программа реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися. Специальные условия создаются индивидуально для обучающегося с ОВЗ с учётом его нозологии и рекомендаций ПМПК.

Для обучающегося с НОДА:

специальная мебель (регулируемая по высоте и наклону, поддержка спины);
дополнительные перерывы для смены положения тела.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Самыгин, С. И. Психология социально-правовой деятельности : учебник / С. И. Самыгин, Д. В. Столяренко, Л. В. Комарова, Т. М. Чапурко. — Москва : КноРус, 2026. — 475 с. — ISBN 978-5-406-15444-1. — URL: <https://book.ru/book/961109> — Текст : электронный.

2. Самыгин, С. И. Основы педагогики и психологии : учебник / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко, А. Т. Латышева. — Москва : КноРус, 2026. — 489 с. — ISBN 978-5-406-14951-5. — URL: <https://book.ru/book/961025> — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Сухов, А. Н. Основы социальной психологии. : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2025. — 241 с. — ISBN 978-5-406-14800-6. — URL: <https://book.ru/book/958226> — Текст : электронный.

2. Рыжиков, С. Н. Психология общения. Практикум + eПриложение : учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2026. — 318 с. — ISBN 978-5-406-14992-8. — URL: <https://book.ru/book/958707>. — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сухов, А. Н. Основы социальной психологии. : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2025. — 241 с. — ISBN 978-5-406-14800-6. — URL: <https://book.ru/book/958226> — Текст : электронный.

2. Галаганов, В. П. Право социального обеспечения. Практикум : учебное пособие / В. П. Галаганов, А. П. Шарова, Н. В. Антонова, ; под ред. В. П. Галаганова. — Москва : КноРус, 2027. — 283 с. — ISBN 978-5-406-17090-8. — URL: <https://book.ru/book/964078> — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимся умения, направленные на формирование общих компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
психологические основы деятельности коллектива	называет психологические основы деятельности коллектива; характеризует стадии развития коллектива	Оценка выполнения практической работы № 7 «Анализ ролей в трудовом коллективе»
психологические особенности личности	называет психологические особенности личности; объясняет различия темпераментов и характеров	Оценка выполнения практической работы № 8 «Самодиагностика психологических особенностей личности»
особенности социального и культурного контекста	приводит примеры влияния социального и культурного контекста на общение	Оценка выполнения практической работы № 9 «Моделирование ситуаций делового общения»
правила оформления документов и построения устных сообщений	перечисляет правила оформления документов; объясняет правила построения устных сообщений	Оценка выполнения практической работы № 2 «Отработка техник вербального общения»; практической работы № 9 «Моделирование ситуаций делового общения»
основы эффективной коммуникации	называет виды коммуникации; объясняет приёмы активного слушания и обратной связи	Оценка выполнения практической работы № 4 «Отработка приёмов активного слушания»; практической работы № 5 «Отработка навыков обратной связи»; практической работы № 6 «Преодоление коммуникативных барьеров»
стратегии поведения в конфликте	называет стратегии поведения в конфликте; характеризует каждую стратегию	Оценка выполнения практической работы № 12 «Анализ конфликтных ситуаций»; практической работы № 13 «Отработка стратегий поведения в конфликте»
способы социальной адаптации	называет этапы социальной адаптации; объясняет способы преодоления барьеров	Оценка выполнения практической работы № 15 «Анализ этапов социальной адаптации»
Умеет:		
взаимодействовать с коллегами, руководством,	применяет навыки взаимодействия в	Оценка выполнения практической работы № 10

клиентами в ходе профессиональной деятельности	моделируемых ситуациях; демонстрирует деловое общение с коллегами и клиентами	«Моделирование ситуаций взаимодействия с коллегами и руководством»; практической работы № 11 «Моделирование ситуаций взаимодействия с клиентами»
грамотно излагать свои мысли	применяет техники вербального общения; использует невербальные средства коммуникации	Оценка выполнения практической работы № 2 «Отработка техник вербального общения»; практической работы № 3 «Отработка невербальных средств коммуникации»
проявлять толерантность в рабочем коллективе	демонстрирует толерантное поведение в моделируемых ситуациях	Оценка выполнения практической работы № 7 «Анализ ролей в трудовом коллективе»; практической работы № 14 «Ролевая игра "Конструктивное разрешение конфликта"»
использовать вербальные и невербальные средства коммуникации	применяет вербальные средства; использует невербальные средства	Оценка выполнения практической работы № 2 «Отработка техник вербального общения»; практической работы № 3 «Отработка невербальных средств коммуникации»
конструктивно разрешать конфликтные ситуации	применяет стратегии поведения в конфликте; анализирует конфликтные ситуации	Оценка выполнения практической работы № 13 «Отработка стратегий поведения в конфликте»; практической работы № 14 «Ролевая игра "Конструктивное разрешение конфликта"»
преодолевать коммуникативные барьеры	применяет способы преодоления коммуникативных барьеров; демонстрирует уверенное поведение	Оценка выполнения практической работы № 6 «Преодоление коммуникативных барьеров»; практической работы № 16 «Упражнения на развитие уверенности в себе»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.02. ОСНОВЫ АДАПТАЦИИ НА РЫНКЕ ТРУДА

Рабочая программа адаптационной дисциплины разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, с учётом Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022).

Организация-разработчик:

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
 - 1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины АД.02. Основы адаптации на рынке труда

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина АД.02. Основы адаптации на рынке труда является адаптивной дисциплиной вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина реализуется в форме индивидуальных занятий с обучающимся с ОВЗ/инвалидом, параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Подготовка обучающегося с ОВЗ к трудоустройству: формирование навыков самопрезентации, составления резюме, прохождения собеседования, знание трудовых прав инвалидов, порядка квотирования рабочих мест и требований к специальным рабочим местам по ИПРА/ПМПК.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимся следующих запланированных результатов обучения:

ОК	Умения	Знания
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	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	34
в том числе:		
практические занятия	34	34
самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме защиты портфолио	2	-
Всего	36	34

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Рынок труда: понятие, структура, современные тенденции	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №1.		
	Понятие рынка труда. Спрос и предложение. Современные тенденции. Требования работодателей		
Тема 2. Профессиональная траектория и карьерное планирование	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №2.		
	Понятие профессиональной траектории. Этапы карьерного планирования. Постановка целей.		
Тема 3. Трудовые права инвалидов и лиц с ОВЗ	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №3.		
	Нормативно-правовая база. Федеральный закон № 181-ФЗ. Трудовой кодекс РФ. Гарантии и льготы.		
Тема 4. Квотирование рабочих мест для инвалидов	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №4.		
	Понятие квотирования. Порядок квотирования. Ответственность работодателей.		
Тема 5. Специальные рабочие места и условия труда по ИПРА/ПМПК	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №5.		
	Понятие специального рабочего места. Требования к оснащению. Условия труда по ИПРА/ПМПК.		
Тема 6. Самопрезентация: понятие, структура, приёмы	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №6.		
	Понятие самопрезентации. Структура. Приёмы эффективной самопрезентации		

	с учётом нозологии		
Тема 7. Составление резюме	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №7.		
	Структура резюме. Правила составления. Адаптация резюме под нозологию. Разбор примеров.		
Тема 8. Сопроводительное письмо	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №8.		
	Понятие сопроводительного письма. Структура. Правила написания.		
Тема 9. Поиск работы: источники и стратегии	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Практическое занятие №9.		
	Источники вакансий. Стратегии поиска. Работа с сайтами по трудоустройству		
Тема 10. Подготовка к собеседованию	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №10.		
	Этапы собеседования. Типичные вопросы. Подготовка ответов		
Тема 11. Прохождение собеседования: практика	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №11.		
	Моделирование собеседования (в паре с преподавателем). Разбор ситуаций. Обратная связь.		
Тема 12. Деловая коммуникация при трудоустройстве	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №12.		
	Деловой этикет. Письменная и устная коммуникация. Телефонные переговоры.		
Тема 13. Адаптация на новом рабочем месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №13.		
	Понятие трудовой адаптации. Этапы. Способы преодоления трудностей.		
Тема 14. Конфликты в трудовом коллективе и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие №14.		
	Виды конфликтов на работе. Стратегии поведения. Конструктивное разрешение.		
Тема 15. Профессиональное развитие и повышение	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №15.		

квалификации	Понятие профессионального развития. Формы повышения квалификации. Планирование.		
Тема 16. Финансовая грамотность и правовая защита работника	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №16.		
	Основы финансовой грамотности. Трудовой договор. Защита прав работника.		
Тема 17. Итоговое занятие. Рефлексия	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №17.		
	Обобщение изученного. Рефлексия. Подготовка портфолио к защите.		
Промежуточная аттестация в форме защиты портфолио		2	
Всего		36	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с требованиями АОП СПО:

учебная доска;
рабочее место преподавателя;
рабочее место обучающегося;
наглядные пособия;
технические средства обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран.

Специальные условия для обучающегося с ОВЗ:

Программа реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися. Специальные условия создаются индивидуально для обучающегося с ОВЗ с учётом его нозологии и рекомендаций ПМПК.

Для обучающегося с НОДА:

специальная мебель (регулируемая по высоте и наклону, поддержка спины);
дополнительные перерывы для смены положения тела.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Самыгин С. И. Психология социально-правовой деятельности : учебник / С. И. Самыгин, Д. В. Столяренко, Л. В. Комарова, Т. М. Чапурко. — Москва : КноРус, 2026. — 475 с. — ISBN 978-5-406-15444-1. — URL: <https://book.ru/book/961109> — Текст : электронный.

2. Самыгин С. И. Основы педагогики и психологии : учебник / С. И. Самыгин, Л. Д. Столяренко, А. Т. Латышева. — Москва : КноРус, 2026. — 489 с. — ISBN 978-5-406-14951-5. — URL: <https://book.ru/book/961025> — Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Сухов А. Н. Основы социальной психологии. : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2025. — 241 с. — ISBN 978-5-406-14800-6. — URL: <https://book.ru/book/958226> — Текст : электронный.

2. Рыжиков С. Н. Психология общения. Практикум + eПриложение : учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2026. — 318 с. — ISBN 978-5-406-14992-8. — URL: <https://book.ru/book/958707>. — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сухов А. Н. Основы социальной психологии. : учебное пособие / А. Н. Сухов. — Москва : КноРус, 2025. — 241 с. — ISBN 978-5-406-14800-6. — URL: <https://book.ru/book/958226> — Текст : электронный.

2. Галаганов В. П. Право социального обеспечения. Практикум : учебное пособие / В. П. Галаганов, А. П. Шарова, Н. В. Антонова, ; под ред. В. П. Галаганова. — Москва : КноРус, 2026. — 283 с. — ISBN 978-5-406-17090-8. — URL: <https://book.ru/book/964078> — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимся умения, направленные на формирование общих компетенций.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
содержание актуальной нормативно-правовой документации	называет основные нормативно-правовые акты, регулирующие трудоустройство инвалидов и лиц с ОВЗ; характеризует их основные положения	Оценка выполнения практической работы № 3 «Анализ трудовых прав инвалидов и лиц с ОВЗ»; практической работы № 16 «Анализ трудового договора и прав работника»
возможные траектории профессионального развития и самообразования	называет возможные траектории профессионального развития; объясняет способы повышения квалификации	Оценка выполнения практической работы № 2 «Построение профессиональной траектории»; практической работы № 15 «Планирование профессионального развития»
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	называет психологические основы деятельности коллектива; объясняет психологические особенности личности	Оценка выполнения практической работы № 13 «Анализ этапов трудовой адаптации»; практической работы № 14 «Анализ конфликтных ситуаций на работе»
особенности социального и культурного контекста	приводит примеры влияния социального и культурного контекста на трудоустройство	Оценка выполнения практической работы № 12 «Моделирование деловой коммуникации»
правила оформления документов и построения устных сообщений	перечисляет правила оформления документов; объясняет правила построения устных сообщений	Оценка выполнения практической работы № 7 «Составление резюме»; практической работы № 8 «Составление сопроводительного письма»
Умеет:		
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	применяет нормативно-правовые акты при анализе ситуаций трудоустройства	Оценка выполнения практической работы № 3 «Анализ трудовых прав инвалидов и лиц с ОВЗ»; практической работы № 4 «Анализ порядка квотирования рабочих мест»
определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	применяет навыки планирования профессионального развития	Оценка выполнения практической работы № 2 «Построение профессиональной

		траектории»; практической работы № 15 «Планирование профессионального развития»
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	применяет навыки взаимодействия в моделируемых ситуациях; демонстрирует деловое общение	Оценка выполнения практической работы № 11 «Моделирование собеседования»; практической работы № 12 «Моделирование деловой коммуникации»
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	применяет навыки составления документов; демонстрирует грамотную устную речь	Оценка выполнения практической работы № 6 «Составление самопрезентации»; практической работы № 7 «Составление резюме»; практической работы № 8 «Составление сопроводительного письма»
проявлять толерантность в рабочем коллективе	демонстрирует толерантное поведение в моделируемых ситуациях	Оценка выполнения практической работы № 13 «Анализ этапов трудовой адаптации»; практической работы № 14 «Анализ конфликтных ситуаций на работе»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОГО МОДУЛЯ
(в составе обязательной дисциплины «Физическая культура»)

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
(для обучающегося с НОДА)

Рабочая программа адаптационного модуля разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, с учётом Методических рекомендаций по разработке (актуализации) и реализации примерных адаптированных основных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022), с учётом особых образовательных потребностей обучающегося с НОДА.

Организация-разработчик:

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы адаптационного модуля
 - 1.1. Место модуля в структуре образовательной программы
 - 1.2. Цель и планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание адаптационного модуля
 - 2.1. Трудоемкость освоения модуля
 - 2.2. Тематический план и содержание
3. Условия реализации адаптационного модуля
 - 3.1 Материально-техническое обеспечение
 - 3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационного модуля

1. Общая характеристика рабочей программы адаптационного модуля «Адаптивная физическая культура»

1.1. Место модуля в структуре образовательной программы

Адаптационный модуль «Адаптивная физическая культура» (АФК) является частью обязательной дисциплины «Физическая культура» и реализуется в особом порядке для обучающегося с НОДА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Модуль реализуется в форме индивидуальных практических занятий параллельно с освоением образовательной программы другими обучающимися.

Особое значение модуль имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения модуля

1.2.1. Цель модуля

Коррекция и компенсация нарушенных функций, социальная адаптация, профилактика осложнений, поддержание необходимого уровня физической подготовленности обучающегося с НОДА.

1.2.2. Планируемые результаты освоения модуля

Освоение модуля направлено на достижение обучающимся следующих запланированных результатов обучения:

ОК	Умения	Знания
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. Структура и содержание адаптационного модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах
Учебные занятия	34
в том числе:	
практические занятия	34
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме защиты портфолио	2
Всего	36

Распределение по семестрам:

Курс	Семестр	Часы модуля
1 курс	1–2	12 ч.
2 курс	3–4	12 ч.
3 курс	5–6	12 ч.
Всего		36 ч.

2.2 Тематический план и содержание адаптационного модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем, акад. ч	Коды компетенций
Тема 1. Введение в адаптивную физическую культуру	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Понятие АФК. Цели, задачи, принципы. Противопоказания и ограничения при НОДА.	2	
	Самоконтроль при физических нагрузках. Дневник самоконтроля.	2	
Тема 2. Дыхательная гимнастика	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Виды дыхательных упражнений. Техника выполнения.	2	
	Дыхательная гимнастика при НОДА	2	
Тема 3. Упражнения на развитие координации и равновесия	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Упражнения на координацию. Отработка техники.	2	
	Упражнения на равновесие. Отработка техники.	2	
Тема 4. Упражнения на укрепление мышечного корсета	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Упражнения для укрепления мышц спины и пресса.	2	
	Упражнения на растяжение.	2	
Тема 5. Адаптированные упражнения для обучающегося с НОДА	Содержание учебного материала	6	ОК 08
	ЛФК: основы. Комплексы упражнений при сколиозе.	2	
	Упражнения на разгрузку позвоночника.	2	
	Упражнения на укрепление мышечного корсета (без осевых нагрузок)	2	
Тема 6. Профилактика перенапряжения и утомления	Содержание учебного материала	6	ОК 08
	Способы снятия утомления.	2	
	Упражнения на релаксацию и снятие мышечного напряжения.	2	
	Упражнения для разгрузки позвоночника.	2	
Тема 7. Физическая культура в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Производственная гимнастика.	2	
	Комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний.	2	

Тема 8. Итоговое занятие. Рефлексия	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Обобщение изученного.	2	
	Самоконтроль. Рефлексия	2	
Всего		36	

3. Условия реализации адаптационного модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал / тренажёрный зал / открытая спортивная площадка, оснащённые в соответствии с требованиями ОП СПО:

спортивный инвентарь (мячи, гимнастические палки, коврики);
тренажёры (при наличии);
средства для дыхательной гимнастики;
аптечка первой помощи.

Специальные условия для обучающегося с НОДА:

Модуль реализуется в форме индивидуальных занятий параллельно с освоением основной образовательной программы другими обучающимися. Специальные условия создаются индивидуально для обучающегося с ОВЗ с учётом его нозологии и рекомендаций ПМПК.

Для обучающегося с НОДА:

специальная мебель (регулируемая по высоте и наклону, поддержка спины);
дополнительные перерывы для смены положения тела и разгрузки позвоночника;
ограничение длительного стояния (не более 15–20 минут);
исключены осевые нагрузки, прыжки, бег, кувырки, подъём тяжестей;
рекомендованы ЛФК, плавание, дыхательная гимнастика;
дозирование нагрузок, чередование с отдыхом;
ортопедический режим (по рекомендации врача).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурякин, Ф. Г. Лечебная физическая культура и массаж : учебник / Ф. Г. Бурякин, В. С. Мартынихин. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с. — ISBN 978-5-406-13922-6. — URL: <https://book.ru/book/960936>— Текст : электронный.

2. Вайнер, Э. Н. Лечебная физическая культура : учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2027. — 346 с. — ISBN 978-5-406-16910-0. — URL: <https://book.ru/book/963595> Текст : электронный.

3. Виленский, М. Я. Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2026. — 214 с. — ISBN 978-5-406-15281-2. — URL: <https://book.ru/book/959228>— Текст : электронный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурякин, Ф. Г. Адаптивная физическая культура для граждан пожилого возраста : учебник / Ф. Г. Бурякин. — Москва : КноРус, 2026. — 249 с. — ISBN 978-5-406-16436-5. — URL: <https://book.ru/book/962757>— Текст : электронный.

2. Мартынихин, В. С. Лечебная физическая культура и массаж у неврологических больных с различными формами двигательных расстройств : учебное пособие / В. С. Мартынихин. — Москва : КноРус, 2026. — 178 с. — ISBN 978-5-406-15701-5. — URL: <https://book.ru/book/960810>. — Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кузнецов, В. С. Физическая культура : учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12453-6. — URL: <https://book.ru/book/951558>— Текст : электронный.

2. Кузнецов, В. С. Организация физкультурно-спортивной работы. Практикум : учебное пособие / В. С. Кузнецов. — Москва : КноРус, 2026. — 211 с. — ISBN 978-5-406-15673-5. — URL: <https://book.ru/book/961239> . — Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационного модуля

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимся умения, направленные на формирование ОК 08.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает:		
роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	называет роль физической культуры в развитии человека	Оценка выполнения практической работы № 1 «Самоконтроль при физических нагрузках»
основы здорового образа жизни	объясняет основы здорового образа жизни	Оценка выполнения практической работы № 1 «Самоконтроль при физических нагрузках»
условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	называет зоны риска физического здоровья для специальности	Оценка выполнения практической работы № 7 «Комплексы производственной гимнастики»
средства профилактики перенапряжения	перечисляет средства профилактики перенапряжения	Оценка выполнения практической работы № 6 «Профилактика перенапряжения и утомления»
Умеет:		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья	применяет адаптированные упражнения для укрепления здоровья	Оценка выполнения практических работ № 2–5
применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	применяет рациональные приемы двигательных функций	Оценка выполнения практической работы № 7 «Комплексы производственной гимнастики»
пользоваться средствами профилактики перенапряжения	использует средства профилактики перенапряжения	Оценка выполнения практической работы № 6 «Профилактика перенапряжения и утомления»