

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 зрения

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

форма обучения очная

Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Утверждена
приказом директора
ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»



№ 146-А от 11 сентября 2026 г.
В.Н. Агапов

СОГЛАСОВАНО

ОП ГАУ ТО «ЦППМиСП»

Ялutoroncoy y муниципального округа

Руководитель подразделения

для документов О.И. Забоева

11 сентября 2026 г.



Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565, с изменениями, внесёнными приказом Министерства образования и науки 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 обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий).

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	9
2.1. Общие сведения об образовательной программе	9
2.2. Структура образовательной программы	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	11
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	11
3.2. Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОП СПО	11
3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям	13
3.4. Особенности профессиональной деятельности для лиц с нарушениями зрения	14
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	16
4.1. Общие компетенции	16
4.2. Профессиональные компетенции	20
4.3. Матрица компетенций	124
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	124
4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО	139
4.4. Особенности оценки результатов освоения образовательной программы обучающимся с нарушениями зрения	156
Раздел 5. Структура образовательной программы	157
5.1. Учебный план	157
5.2. Распределение часов вариативной части учебного плана	157
5.3. Календарный учебный график	168
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	176
5.5. Рабочая программа воспитания	177
5.5.1. Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы	177
5.5.2. Календарный план воспитательной работы	178
5.6. Практическая подготовка	178
5.7. Государственная итоговая аттестация	179
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	182
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	182
6.2. Специальные условия для обучающегося с нарушениями зрения	188
6.3. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	189
6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы	190
6.5. Примерные расчёты финансового обеспечения реализации образовательной программы	191
Раздел 7. Разработчики образовательной программы	193
7.1 Разработчики образовательной программы	193
Приложения	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение образовательной программы

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (далее — образовательная программа) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1565, с изменениями, внесёнными приказом Министерства образования и науки 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 обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий).

Адаптированная образовательная программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требуемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности с учётом нозологии обучающегося (нарушения зрения).

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 специальности и особых образовательных потребностей обучающегося.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (редакция 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, с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 декабря 2022 г. № 1152), с учетом изменений, вносимых приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 16 апреля 2026 г. № 274 (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, с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27 января 2023 г. № 40), с учетом изменений, вносимых приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 мая 2026 г. № 351 (вступает в силу с 1 сентября 2026 г.);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 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 науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

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»);

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

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

Справка МСЭ;

Индивидуальная программа реабилитации и абилитации инвалида (ИПРА);

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, используемых в образовательной программе

АОП СПО — адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ОП СПО — образовательная программа среднего профессионального образования;

ФГОС СПО — федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ — программа подготовки специалистов среднего звена;

ОВЗ — ограниченные возможности здоровья;

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;

Слабовидящий — лицо с остротой зрения от 0,05 до 0,4, а также с другими нарушениями: сужение поля зрения, патология цветоощущения, косоглазие.

1.4. Характеристика категории обучающихся, осваивающих адаптированную образовательную программу

Адаптированная образовательная программа разработана для обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий).

Характеристика категории обучающихся с нарушениями зрения:

К категории лиц с нарушениями зрения относятся люди, имеющие стойкое нарушение зрительной функции.

Слабовидящие — лица с остротой зрения от 0,05 до 0,4, а также с другими нарушениями: сужение поля зрения, патология цветоощущения, косоглазие.

Особенности психофизического развития обучающихся с нарушениями зрения:

трудности пространственной ориентировки (неумение пользоваться самостоятельными приёмами ходьбы без зрения, психологические барьеры, препятствующие использованию трости и др.);

трудности в общественной интеграции: высокая социальная неудовлетворённость, проблемы в общении с нормально видящими (формирование негативных коммуникативных установок и комплексов);

трудности в быту и самообслуживании — несформированность элементарных бытовых умений и навыков;

трудности в профессиональной и личностной самореализации, что в большей степени детерминировано негативными социальными стереотипами и установками в отношении лиц с нарушением зрения;

быстрая утомляемость при длительной зрительной нагрузке.

Специфика организации образовательного процесса:

персональное освещение рабочего места; освещённость на рабочих местах должна устанавливаться индивидуально с учётом нозологической формы заболевания, путём устройства комбинированного освещения;

обеспечить обучающегося с нарушениями зрения печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т. д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла, в печатной форме на языке Брайля;

специальное оборудование: указки с ярким наконечником, оптические приборы, учебники с увеличенным шрифтом;

использование более крупных и ярких наглядных пособий; наглядный и раздаточный материал должен быть крупный, хорошо видимый по цвету, контуру, силуэту;

размещать демонстрационный материал нужно так, чтобы он не сливался в единую линию, пятно;

обучение по специальным учебным пособиям с крупным шрифтом;

представление информации исходя из специфики слабовидящего: крупный шрифт (16–18 размер), дисковый накопитель (для чтения с помощью компьютера со звуковой программой); подбор и разработка учебных материалов с учётом возможности получения информации аудиально (аудиофайлы);

использование программы увеличения информации на экране персонального компьютера;

дозирование зрительных нагрузок и чередование зрительных нагрузок с другими видами деятельности;

деление сложного, объёмного учебного материала на логические части с целью облегчить усвоение данного материала, возможность слайда на экране (при помощи видеоувеличителей) для удалённого просмотра;

возможность приблизиться к демонстрируемой наглядности;

при работе на компьютере использовать принцип максимального снижения зрительных нагрузок, дозирование и чередование зрительных нагрузок с другими видами деятельности;

возможность использовать звукозаписывающие устройства и компьютеры при лекционной форме занятий, как способ конспектирования;

использование в процессе преподавания зрительных и иных сенсорных модальностей (слуховых, тактильных, вестибулярных).

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 может освоить, форм и методов

психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования.

В нашем случае: обучающийся предоставил справку МСЭ (категория «ребёнок-инвалид», 1 группа по нозологии — зрение, слабовидящий). При поступлении также предоставляется ИПРА (при наличии), где указаны рекомендации по условиям обучения и труда.

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 специальности	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификации, присваиваемые выпускникам	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные	16675 Повар 12901 Кондитер
ФГОС СПО	43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г., № 1565 (редакция от 3 июля 2024 г.)
Область профессиональной деятельности	33 Сервис, оказание услуг населению
Нормативный срок получения образования	3 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	2952	2074
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	302
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	108	52
Общепрофессиональный цикл	612	370
Профессиональный цикл	1728	1350
в том числе учебная и производственная (по профилю специальности) практики	936	936
Общеобразовательный цикл	1476	980
Вариативная часть образовательной программы	1296	780
Подготовка к государственной итоговой аттестации	180	-
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	36	-
Всего	5940	3790

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 обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий).

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных её компонентов организуется в форме практической подготовки с учётом специальных условий, создаваемых для обучающегося с нарушениями зрения (индивидуальное освещение рабочего места, увеличивающие устройства, увеличенный шрифт учебных материалов, аудиоформат, контрастные ориентиры в аудитории).

Адаптационная составляющая: за счёт вариативной части в учебный план введены адаптационные дисциплины, направленные на социальную и профессиональную адаптацию обучающегося с нарушениями зрения, 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 рекомендаций ИПРА, состояния здоровья и особых образовательных потребностей обучающегося

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению.

Выпускник с нарушениями зрения 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 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
			ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров (5 уровень)	С/01.5 — Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5 — Организация работы бригады поваров
				С/03.5 — Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания (6 уровень)	D/01.6 — Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
				D/02.6 — Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
				D/03.6 — Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд,

				напитков и кулинарных изделий в организации питания
				D/04.6 — Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (4 уровень)	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (5 уровень)	С/01.5 — Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5 — Организация работы бригады кондитеров
				С/03.5 — Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
				D/01.6 — Планирование процессов кондитерского цеха
				D/02.6 — Организация и координация процессов кондитерского цеха
			ОТФ D — Управление текущей деятельностью кондитерского цеха (6 уровень)	D/03.6 — Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха

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, жарка, запекание, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование. 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. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Отделка изделий помадкой, марципаном, шоколадом, кремом.

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

3.3 Осваиваемые виды деятельности

Выпускник специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» выполняет следующие виды деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.3 Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар
	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

3.4. Особенности профессиональной деятельности для лиц с нарушениями зрения

Выпускник с нарушениями зрения (слабовидящий) должен быть готов к выполнению всех видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, при создании специальных условий (индивидуальное освещение рабочего места, увеличивающие устройства, увеличенный шрифт учебных материалов и технологической документации, аудиоформат, контрастные ориентиры, при необходимости — тифлотехника).

Противопоказания для лиц с нарушениями зрения:

значительное физическое напряжение;

длительное зрительное напряжение при любой патологии глаз;

условия повышенного травматизма органа зрения;
работа с вредными веществами;
условия сильного запыления;
недостаточная освещённость или избыточная яркость;
работа, требующая повышенного зрительного внимания при отсутствии необходимых условий.

Рекомендуемые условия труда:

индивидуальное равномерное освещение рабочего места (не менее 300 лк; при отсутствии динамической регулировки — не менее 300 лк, при наличии — до 600 лк);

использование увеличивающих устройств (лупа, электронный увеличитель, программа экранного увеличения);

обеспечение доступности информации и коммуникаций (увеличенный шрифт, аудиоформат, электронный документ);

обеспечение пространственной организации рабочего места с учётом эргономических требований;

использование контрастных ориентиров;

при необходимости — использование тифлотехники (дисплей Брайля, принтер Брайля, программа экранного доступа JAWS, читающая машина).

Особенности организации профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»:

при выполнении работ, связанных с длительной зрительной нагрузкой (оформление блюд, работа с мелкими деталями, декорирование), предусматривать дополнительные перерывы для снижения зрительного напряжения (не менее 5–10 минут через каждые 30–40 минут);

обеспечить усиленное освещение рабочего места (индивидуальные светильники с регулировкой светового потока);

использовать увеличивающие устройства при работе с технологической документацией, рецептурами, калькуляциями;

предусматривать аудиоописание учебных материалов и технологических процессов (при необходимости);

при работе с опасными для органа зрения факторами (горячие жидкости, острые предметы, пар, открытый огонь) — использовать средства индивидуальной защиты (защитные очки, маски);

исключить подъём тяжестей сверх норм, установленных ИПРА.

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;
		составлять план действия;
		определять необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовывать 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;
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	структуру плана для решения задач;
		порядок оценки результатов решения 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;
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для

		решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение;
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
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	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
ОК. 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Умения:
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	основы проектной деятельности
		Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	учетом особенностей социального и культурного контекста	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 межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности;
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения;
		принципы бережливого производства;
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

	физической подготовленности	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		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
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,

		техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и
--	--	---

		продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения. Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов

		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
		Практический опыт:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов

		при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию)

		руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации. Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.
--	--	--

		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
		Практический опыт:
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к

	оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для
--	--	---

		супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
--	--	--

		способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт:
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
--	--	--

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
--	--	---

	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,
--	---	--

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
--	--	--

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 2.5. Осуществлять	Практический опыт:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом
--	--	--

		особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные

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

		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в

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

		подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	--

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	---

	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
		Практический опыт:
		выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

		заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
--	--	--

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса,
--	--	--

		домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке.
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры.
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

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

		формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с

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

		рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
--	--	--

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;

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

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

		ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

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

		хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
--	--	---

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и

	потребителей, видов и форм обслуживания	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
--	--	---

		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
--	--	--

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

		вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля наличия, хранения и расхода запасов, продуктов на производстве; осуществления выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Умения: контролировать и осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

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

		организовывать и контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для
--	--	--

		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 3.7. Осуществлять разработку,	Практический опыт:

	адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов
--	--	--

		разработки новой рецептуры.
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,

и форм обслуживания		материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения. Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
---------------------	--	---

		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

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

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

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе

		приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
--	--	---

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
--	--	--

		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного

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

		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного
--	--	---

		ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки
--	--	---

		на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; консультировать потребителей; Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования
--	--	--

		высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
--	--	---

		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте

		оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

		распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
--	--	---

		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		Знания:
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими

		требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
--	--	---

		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично
--	--	---

		упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
--	--	--

		сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;

		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать
--	--	---

		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные

		методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм
--	--	---

		взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического
--	--	---

		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к

		безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления. Знания: процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Организация и	ПК 6.1. Осуществлять разработку	Практический опыт:

контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей,

		оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый
--	--	---

		словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт:
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
		Знания:

		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов. Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов. Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания
--	--	--

		продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт:
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения:
		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала..
		Знания:
		формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы

		учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте. Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу

		обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	--	--

Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК.7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий.
		Умения:
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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;

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов и готовых полуфабрикатов и готовых блюд.
	ПК.7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов,

		соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		Знания:
	ПК.7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов и готовых полуфабрикатов и готовых блюд.
		Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление супов, отваров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд.
		Умения:
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента;

		соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности кулинарных блюд. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента;
	ПК.7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности кулинарных блюд. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента;
	ПК.7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных

		блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности кулинарных блюд. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента;
	ПК. 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента;

		соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности кулинарных блюд. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента;
ПК.7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд.
		Умения:
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;

		определять степень готовности кулинарных блюд. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента;
	ПК.7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; Разработка и приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд.
		Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, кулинарных блюд, закусок разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; определять степень готовности кулинарных блюд.

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов,
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления кулинарных блюд, разнообразного ассортимента;
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК.8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий	Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		Умения:
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, мучных

		кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; определять степень готовности полуфабрикатов, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления
		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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий
	ПК. 8.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		Умения:

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; определять степень готовности полуфабрикатов, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кондитерских изделий; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых 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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных

		кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
	ПК. 8.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; определять степень готовности полуфабрикатов, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кондитерских изделий; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и

		готовых 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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
	ПК.8.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий	Практический опыт:
		Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
		Умения:
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентами и, стандартами чистоты;

		соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; определять степень готовности полуфабрикатов, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кондитерских изделий; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых 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; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
	ПК.8.5 Осуществлять изготовление, творческое	Практический опыт: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для

	оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов	обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; хранения, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Умения: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с Инструкциями и регламентам и, стандартами чистоты; соблюдать правила Техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления кондитерских изделий; выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство; соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых 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;
--	---	---

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования, условия и сроки к безопасности хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.
--	--	---

4.3 Матрица компетенций

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

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	ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 — Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

		нерыбного водного сырья, дичи			кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 — Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
Обязательная / вариативная	ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 — Организация обеспечения бригады поваров необходимыми

					материальными ресурсами и персоналом
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного 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, непродолжительное хранение горячих соусов сложного 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного 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 из яиц, творога, сыра, муки сложного 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	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд,

		реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного 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 разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 — Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
Обязательная / вариативная	ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 — Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и

					персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	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 сложного 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 канапе, холодных закусок сложного 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 блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного 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 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		сложного ассортимента			
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 — Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
Обязательная / вариативная	ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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
			33.010 Кондитер	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 — Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной

		ассортимента		кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного 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 сложного 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 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				разнообразного ассортимента	
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	33.010 Кондитер	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 — Организация работы бригады кондитеров
			33.010 Кондитер	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 — Планирование процессов кондитерского цеха
Обязательная / вариативная	ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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
			33.010 Кондитер	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 — Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

		кондитерских изделий		десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного 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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного 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 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного 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 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	33.010 Кондитер	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 — Организация работы бригады кондитеров
			33.010 Кондитер	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 — Планирование процессов кондитерского цеха
Обязательная / вариативная	ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 — Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 — Организация работы бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 — Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
		ПК 6.3. Организовывать	33.011 Повар	ОТФ С —	С/01.5 —

		ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	ОТФ С — Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/03.5 — Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/03.6 — Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников на рабочем месте	33.011 Повар	ОТФ D — Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/04.6 — Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
Обязательная / вариативная	ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд,	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 — Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		закусок			
		ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов 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 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, 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 7.4. 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 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров 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 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и	33.011 Повар	ОТФ В — Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 — Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		закусок разнообразного ассортимента			
		ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, 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 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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	ВД 8. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий	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 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной

				кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	продукции
		ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации 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 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации 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 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов	33.010 Кондитер	ОТФ В — Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4 — Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				разнообразного ассортимента	
Обязательная / вариативная	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар / 12901 Кондитер (3-й разряд)	ПК 7.1–7.8, ПК 8.1–8.5	ЕТКС, выпуск 51	Торговля и общественное питание; Кондитерское производство	Повар 3-го разряда; Кондитер 3-го разряда

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП СПО

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4.4. Особенности оценки результатов освоения образовательной программы обучающимся с нарушениями зрения

Перечень общих и профессиональных компетенций, установленный ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является единым для всех обучающихся и не подлежит изменению при разработке адаптированной образовательной программы.

Оценка результатов освоения ОК и ПК для обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий) проводится с учётом следующих особенностей:

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

- использование адаптированных форм контроля (задания увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, аудиоформат, устный опрос);

- использование увеличивающих устройств (лупа, электронный увеличитель, программа экранного увеличения);

- индивидуальное равномерное освещение рабочего места (не менее 300 лк);

- предоставление дополнительных перерывов для снижения зрительного напряжения;

- возможность использования ассистента (при необходимости);

- создание специальных условий при проведении демонстрационного экзамена (освещение, увеличивающие устройства, увеличение времени);

- учёт противопоказаний при прохождении практической подготовки (исключение длительного зрительного напряжения, работы с вредными веществами, условий повышенного травматизма органа зрения).

Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учётом рекомендаций ИПРА и состояния здоровья обучающегося.

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы содержит информацию:

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

графике учебного процесса, сводных данных по бюджету;

определения форм промежуточной аттестации, распределения учебной нагрузки по курсам, семестрам обучения, сроков прохождения практики, государственной итоговой аттестации;

перечне комплексных видов промежуточной аттестации;

распределении компетенций;

перечне кабинетов, лабораторий, мастерских, специализированных помещений.

Учебный план утвержден приказом директора 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. Дисциплины ОДП 04. Иностранный язык, ОДП 05. Информатика, ОДП 07. Химия являются профильными.

Общеобразовательные дисциплины реализуются с учетом профессиональной направленности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

С целью формирования 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 образовательную программу (вариативная часть) включена дисциплина ОП 10. 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 2018 г. N 479-п (ред. от 8 декабря 2023 г.) «Об утверждении государственной программы Тюменской области «Развитие образования и науки».

С учётом особых образовательных потребностей обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий) 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 с нормально видящими);

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

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

Дисциплина ОД.12. Физическая культура и ОГСЭ.04. Физическая культура реализуется для обучающегося 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 обучающегося;

адаптационные дисциплины реализуются на 2–4 курсах (в период профессиональной подготовки);

для обучающегося 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 обучающегося (использование специальных методов, приёмов и средств обучения, увеличение времени на подготовку, дополнительные перерывы для снижения зрительного напряжения, тифлотехника, увеличивающие устройства).

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

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестация
												Всего	в том числе					
лекции	семинары	лаб. занятия	Пр. занятия	нар. занятия	Курс. проект	тир.												
СО	Среднее общее образование	6	1	10				9	1476	76	12	1352	566	666	52	68		36
ОД	Общеобразовательные дисциплины	6	1	10				9	1440	70	12	1322	562	640	52	68		36
ОД.01	Русский язык	2						1	72	4	2	60		60				6
ОД.02	Литература			2				1	108	8		100	48	52				
ОД.03	Математика	12							216	10	4	190		190				12
ОДП.04	Иностранный язык			2				1	136			136		136				
ОДП.05	Информатика	2						1	138	8	2	122	24	98				6
ОД.06	Физика			2				1	108	8		100	74	12	14			
ОДП.07	Химия	2						1	144	8	2	128	40	64	24			6
ОД.08	Биология			2				1	72			72	34	24	14			
ОД.09	История	2						1	130	12	2	110	70			40		6
ОД.10	Обществознание			2					72			72		72				
ОД.11	География			2				1	72			72	48	24				
ОД. 12	Физическая культура (с модулем АФК)		1	2					72			72	10	62				
ОД. 13	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	24	44				
	Индивидуальный проект			2					32	12		20	8	12				
ОДВ	Предлагаемые ОО			1					36	6		30	4	26				
ОДВ.14	Родной язык / Родная литература / Введение в специальность			2					36	6		30	4	26				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	23		34				20	4248	126	24	2538	1102	1362	34		40	120
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1		13				1	464	48	2	408	102	306				6
ОГСЭ.01	Основы философии			6					36			36	36					
ОГСЭ.02	История			3					36	4		32	26	6				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		3-6					164	16	2	140	8	132				6
ОГСЭ.04	Физическая культура (с модулем АФК)			3-8					164	24		140	4	136				
ОГСЭ.05	Психология общения			3					32	2		30	10	20				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные экзамены	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р. +и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежуточ. аттестация
												Всего	в том числе					
Лекции	Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. проекты														
ОГСЭ.06	Основы цифровой экономики							4	32	2		30	18	12				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1						1	180	4	2	168	122	12	34			6
ЕН.01	Химия	3							144	4	2	132	98		34			6
ЕН.02	Экологические основы природопользования							6	36			36	24	12				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		4				18	1136	60	4	1060	490	570				12
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3							64	2	2	54	30	24				6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4					96	10		86	52	34				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3							64		2	56	30	26				6
ОП.04	Организация обслуживания			5					64	6		58	26	32				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							6	96	12		84	44	40				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							7	32	4		28	18	10				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					96	8		88	16	72				
ОП.08	Охрана труда							4	32	2		30	20	10				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности							4	68	8		60	20	40				
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ПрофилУМ»)							6	56	8		48	16	32				
ОП.11	Цифровая обработка изображений / Технологии цифровой культуры и безопасности / Социокультурное пространство Интернет / Сетевая социализация / Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop / Программирование Web-ресурсов / Система сетевого планирования и управления / Язык программирования							3	36			36	14	22				
ОП.12	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				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестация	
												Всего	в том числе						
													Лекции,	Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. прое.		
ОП.13	Программирование в Excel / Автоматизация предприятий общественного питания / Информационные технологии в технологическом проектировании / Проектирование зданий с применением BIM технологий / Инженерное проектирование / Основы электродинамики квантовой физики / Будущее и энергия / Информационные технологии в обслуживании							5	36				36	18	18				
ОП.14	Шоколадные фантазии / Карвинг / Секреты кухни / Блюда инновационной кухни / Изысканная выпечка / Живой хлеб / Секреты сервировки стола / Основы нутрициологии							6	36				36	14	22				
ОП.15	Технологии создания личного сайта / Веб-программирование / Электронная техника / Современные конструкционные материалы / Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания / Утилизация отходов агропромышленного комплекса / Современные электротехнологии в общественном питании / Технологические тренды поставки блюд на заказ							6	36				36	14	22				
ОП.16	Персональная эффективность. Тайм-менеджмент / Самоменеджмент / Маркетинг / На пути к новой цивилизации / История и философия техники / Теория знаний и критическое мышление / Устойчивое развитие / Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия							7	36				36	14	22				
ОП.17	История развития предпринимательства Тюменской области / Франчайзинг в предпринимательстве / Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства / Организация и бизнес -планирование собственного дела / Социальное предпринимательство / Организация предпринимательской деятельности / Бюджетная грамотность / Основы ведения фермерского хозяйства							7	36				36	32	4				
ОП.18	Гигиена и экология человека / География							8	36				36	14	22				

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестац ия
												Всего	в том числе					
													Лекции,	Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. прое	
	человеческих перспектив / История и философия техники / История в лицах: реформы и реформаторы / История Тюменского края / Этимология как раздел языкознания / Английский язык в сфере информационных технологий / Английский язык в программировании																	
ОП.19	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технологии личной и профессиональной успешности / Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления							3	36			36	18	18				
ОП.20	Технологическое проектирование / Проектное мышление / Основы проектно-исследовательской деятельности / Основы индивидуального проектирования / Лидерство, командная работа, переговоры / Основы социального проектирования / Проектная деятельность / Индивидуальное проектирование							6	36			36	18	18				
ОП.21	Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна / Экология сообществ и экосистем / Аэроэкосистемы / Цветоводство / Основы флористического дизайна / Уроки садового цветоводства / Биотехнологии							8	36			36	18	18				
АД.01	Социально-психологический тренинг для обучающихся с ОВЗ							4	36			36		36				
АД.02	Основы адаптации на рынке труда							5	36			36		36				
ПЦ	Профессиональный цикл	20		17					2468	14	24	886	380	466			40	
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	3		2					226		4	64	28	36			14	
МДК 01.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							40		2	34	18	16			4	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные проекты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестация	
												Всего	в том числе						
													Лекции,	Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. проекты		
МДК 01.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4							36		2	30	10	20				4	
УП 01	Учебная практика			4		РП		час	72			72	нед	2					
ПП 01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед	2					
ПМ 01. Э	Экзамен по профессиональному модулю	4							6									6	
	Всего часов по МДК								76			68							
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3		2					366		4	132	44	68			20	14	
МДК 02.01**	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента.	5							36		2	30	14	16				4	
МДК 02.02**	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5							108		2	102	30	52			20	4	
УП 02	Учебная практика			5		РП		час	72			72	нед	2					
ПП 02	Производственная практика			5		РП		час	144			144	нед	4					
ПМ 02. Э	Экзамен по профессиональному модулю	5							6									6	
	Всего часов по МДК								144			136							
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					310	2	4	114	52	58				14	
МДК 03.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	6							36	2	2	28	14	14				4	
МДК 03.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	6							88		2	82	38	44				4	
УП 03	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестац ия	
												Всего	в том числе						
											Лекции,		Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. проекты			
ПП 03	Производственная практика			6		РП		час	108			108	нед	3					
ПМ 03. Э	Экзамен по профессиональному модулю	6							6									6	
	Всего часов по МДК								124			114							
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3		2					234	2	4	106	52	54				14	
МДК 04.01*	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	7							36	2	2	28	14	14				4	
МДК 04.02*	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7							84		2	78	38	40				4	
УП 04	Учебная практика			7		РП		час	36			36	нед	1					
ПП 04	Производственная практика			7		РП		час	72			72	нед	2					
ПМ 04. Э	Экзамен по профессиональному модулю	7							6									6	
	Всего часов по МДК								120			110							
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3					370	6	2	170	88	82				12	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7					42	2		40	22	18					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8							142	4	2	130	66	64				6	
УП 05	Учебная практика			8		РП		час	72			72	нед	2					
ПП 05	Производственная практика			8		РП		час	108			108	нед	3					
ПМ 05. Э	Экзамен по профессиональному модулю	8							6									6	
	Всего часов по МДК								184			170							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р. +и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежу т. аттестац ия
												Всего	в том числе					
Лекции	Пр. занят	Лаб. работы	Семинары	Курс. проекты														
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		2					266	4	2	104	34	50			20	12
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8							116	4	2	104	34	50			20	6
УП 06	Учебная практика			8		РП		час	36			36	нед	1				
ПП 06	Производственная практика			8		РП		час	108			108	нед	3				
ПМ 06. Э	Экзамен по профессиональному модулю	8							6									6
	Всего часов по МДК								116			104						
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2		2					294		2	100	40	60				12
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 Повар	4							108		2	100	40	60				6
УП 07	Учебная практика			4		РП		час	72			72	нед	2				
ПП 07	Производственная практика			4		РП		час	108			108	нед	3				
ПМ 07. КЭ	Квалификационный экзамен	4							6									6
	Всего часов по МДК								108			100						
ПМ 08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	2		2					258		2	100	42	58				12
МДК 08.01	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	6							108		2	100	42	58				6
УП 08	Учебная практика			6		РП		час	72			72	нед	2				
ПП 08	Производственная практика			6		РП		час	72			72	нед	2				
ПМ 08. КЭ	Квалификационный экзамен	6							6									6
	Всего часов по МДК								108			100						
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1296			1296	нед	36			
	Учебная практика								час	504			504	нед	14			
	Концентрированная								час	504			504	нед	14			
	Производственная (по профилю специальности) практика								час	792			792	нед	22			
	Концентрированная								час	792			792	нед	22			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ)					РП		час	144			144	нед	4				
	Государственная итоговая аттестация								час	216			216	нед	6			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контроль	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежу т. аттес тац ия	
												Всего	в том числе					
													Лекц ии,	Пр. занят	Лаб. работы	Семи нары		Курс. прое кты
	Объём образовательной программы в академических часах	30	1	43				29	5940	198	44	5534	1480	2230	86	42	40	164

5.2. Распределение часов вариативной части учебного плана

Код	Наименование УД / МДК / УП / ПП	Количество часов	Обоснование
ОГСЭ. 06	Основы цифровой экономики	32	Часы вариативной части направлены на формирование цифровых компетенций в соответствии с требованиями современного рынка труда, содействие формированию ОК 03 в части планирования профессионального развития, предпринимательской деятельности и применения знаний по финансовой грамотности в условиях цифровизации экономики.
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ПрофилУМ)	24	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.11	Цифровая обработка изображений/Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/Программирование Web-ресурсов/Система сетевого планирования и управления/Язык программирования	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области цифровых технологий, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения современных цифровых инструментов, обработки изображений, программирования и сетевого планирования, необходимых для эффективной организации производственных процессов и взаимодействия с потребителями, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов, владеющих цифровыми компетенциями в сфере общественного питания.
ОП.12	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	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области профессиональных компетенций, ПК 1.1 – ПК 1.4, ПК 5.1 – ПК 5.5, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения современных технологий приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции, автоматизированных систем и инновационных подходов в профессиональной деятельности, в соответствии с региональным запросом на подготовку

	профессиональной деятельности		специалистов, владеющих современными технологиями и инновационными методами работы.
ОП.13	Программирование в Excel/Автоматизация предприятий общественного питания/Информационные технологии в технологическом проектировании/Проектирование зданий с применением BIM технологий/Инженерное проектирование/Основы электродинамики квантовой физики/Будущее и энергия/Информационные технологии в обслуживании	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области информационных технологий, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения современных информационных технологий, автоматизации производственных процессов, инженерного проектирования и цифровых методов управления предприятием общественного питания, в соответствии с региональным запросом на цифровую трансформацию предприятий общественного питания Тюменской области.
ОП.14	Шоколадные фантазии/Карвинг/Секреты кухни/Блюда инновационной кухни/Изысканная выпечка/Живой хлеб/Секреты сервировки стола/Основы нутрициологии	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области профессионального мастерства, ПК 2.1 – ПК 2.8, ПК 4.1 – ПК 4.6, ПК 5.1 – ПК 5.6 в части освоения современных технологий приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, десертов и кондитерских изделий, а также инновационных подходов и авторских техник, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов, владеющих передовыми техниками кулинарного и кондитерского мастерства.
ОП.15	Технологии создания личного сайта / Веб-программирование / Электронная техника / Современные конструкционные материалы / Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания / Утилизация отходов агропромышленного комплекса / Современные электротехнологии в общественном питании / Технологические тренды поставки блюд на заказ	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области инновационных технологий, ОК 02, ОК 03, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения современных технологических процессов, информационного обеспечения предприятий питания, инновационных подходов к организации производства и управления качеством продукции, в соответствии с региональным запросом на внедрение инновационных технологий в предприятиях общественного питания Тюменской области.
ОП.16	Персональная эффективность. Тайм-	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области личностного

	менеджмент/Самоменеджмент/Маркетинг/На пути к новой цивилизации/История и философия техники/Теория знаний и критическое мышление/Устойчивое развитие/ Социально - экономические проблемы: исследование, решения, действия		развития и управления, ОК 03, ОК 04, ОК 06 в части развития лидерских качеств, навыков самоорганизации, тайм-менеджмента, критического мышления и социально-экономической грамотности, необходимых для профессионального и личностного роста, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов с развитыми управленческими и лидерскими компетенциями.
ОП.17	История развития предпринимательства Тюменской области/Франчайзинг в предпринимательстве/Бизнес проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/Организация и бизнес - планирование собственного дела/Социальное предпринимательство/Организация предпринимательской деятельности/Бюджетная грамотность/Основы ведения фермерского хозяйства	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области предпринимательства и бизнес-планирования, ОК 03, ОК 04, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения основ предпринимательской деятельности, бизнес-планирования, организации собственного дела и управления проектами в сфере общественного питания и агробизнеса, в соответствии с региональным запросом на развитие предпринимательской активности и самозанятости в Тюменской области.
ОП.18	Гигиена и экология человека/География человеческих перспектив/История и философия техники/История в лицах: реформы и реформаторы/История Тюменского края/Этимология как раздел языкознания/Английский язык в сфере информационных технологий/Английский язык в программировании	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области экологии и культурологии, ОК 05, ОК 06, ОК 07 в части развития экологической грамотности, применения знаний об изменении климата, принципов ресурсосбережения и формирования гражданско-патриотической позиции на основе традиционных ценностей, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов, осознающих экологические приоритеты и принципы устойчивого развития региона.
ОП.19	Этика делового общения / Психология межличностного общения / Культура профессионального общения / Эффективное поведение в конфликте / Технология личной и профессиональной успешности /	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области психологии и эффективной коммуникации, ОК 04, ОК 05, ОК 06 в части развития навыков эффективного общения, управления конфликтами, психологической устойчивости и профессиональной успешности в работе с коллективом и потребителями, в соответствии с

	Психология и умения управлять своими эмоциями / Культура делового общения / Инструменты бережливого мышления		региональным запросом на подготовку специалистов с развитыми коммуникативными и психологическими компетенциями.
ОП.20	Технологическое проектирование/Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/Проектная деятельность/Индивидуальное проектирование	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области проектного управления, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения основ проектного мышления, проектно-исследовательской деятельности, социального проектирования и управления проектами в профессиональной сфере, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов, способных к проектной деятельности и управлению изменениями.
ОП.21	Среда обитания человека / Основы ландшафтного дизайна / Экология сообществ и экосистем / Аэроэкосистемы / Цветоводство / Основы флористического дизайна / Уроки садового цветоводства / Биотехнологии	36	Часы направлены на формирование ИОТ в области экологии и дизайна среды, ОК 07 в части развития экологической грамотности, применения знаний об изменении климата, принципов ресурсосбережения и бережливого производства, а также основ ландшафтного дизайна и флористики, в соответствии с региональным запросом на подготовку специалистов, владеющих компетенциями в области экологического проектирования и дизайна среды.
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 обучающегося с нарушениями зрения. Дисциплина обеспечивает социальную адаптацию, формирование навыков командной работы, преодоление коммуникативных барьеров, развитие навыков эффективного общения с нормально видящими, преодоление негативных коммуникативных установок и комплексов, психологическую поддержку при принятии своего статуса и выстраивании отношений в коллективе. Содержание адаптировано под нозологию обучающегося.

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 обучающегося с нарушениями зрения. Дисциплина обеспечивает подготовку к трудоустройству: обучение самопрезентации с учётом нозологии, составлению резюме, прохождению собеседований, знание трудовых прав инвалидов по зрению, порядка квотирования рабочих мест, требований к специальным рабочим местам и условиям труда, рекомендованным ИПРА (освещение, тифлотехника, увеличивающие устройства). Содержание адаптировано под нозологию обучающегося.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	8	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение организации технологических процессов, формирование ПК 1.1 и ПК 1.3 в части контроля качества и безопасности полуфабрикатов, совершенствование навыков работы с сырьём и материалами в соответствии с современными требованиями отрасли.
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	24	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	2	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение организации технологических процессов, формирование ПК 2.1 и ПК 2.5 в части контроля качества и безопасности горячих блюд, совершенствование навыков работы с сырьём и материалами в соответствии с современными требованиями отрасли.

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	22	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение технологических процессов приготовления горячих блюд, формирование ПК 2.1 и ПК 2.5 в части освоения современных методов приготовления, оформления и подготовки к реализации закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	92	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение организации технологических процессов, формирование ПК 3.1 и ПК 3.5 в части контроля качества и безопасности холодных блюд, совершенствование навыков работы с сырьём и материалами в соответствии с современными требованиями отрасли.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение технологических процессов приготовления холодных блюд, формирование ПК 3.1 и ПК 3.5 в части освоения современных методов приготовления, оформления и подготовки к реализации закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.
УП.03	Учебная практика	36	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по приготовлению холодных блюд и закусок, формирование ПК 3.1 и ПК 3.5, отработку навыков в условиях, приближенных к производственным, в соответствии с современными требованиями отрасли.
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	52	

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение организации технологических процессов, формирование ПК 4.1 и ПК 4.5 в части контроля качества и безопасности десертов и напитков, совершенствование навыков работы с сырьём и материалами в соответствии с современными требованиями отрасли.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение технологических процессов приготовления десертов и напитков, формирование ПК 4.1 и ПК 4.5 в части освоения современных методов приготовления, оформления и подготовки к реализации десертов и напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	100	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение организации технологических процессов, формирование ПК 5.1 и ПК 5.5 в части контроля качества и безопасности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, совершенствование навыков работы с сырьём и материалами в соответствии с современными требованиями отрасли.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	90	Дополнительные часы направлены на углублённое изучение технологических процессов приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, формирование ПК 5.1 и ПК 5.5 в

	ассортимента		части освоения современных методов изготовления, оформления и подготовки к реализации изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	36	Дополнительные часы направлены на формирование ПК 6.1 – ПК 6.5 в части освоения методов оперативного управления, планирования и контроля текущей деятельности подчиненного персонала, организации эффективного взаимодействия в коллективе и повышения качества обслуживания потребителей.
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	262	
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер	108	Дополнительные часы направлены на формирование ПК 8.1 – ПК 8.5 в части освоения технологии выполнения работ по профессии «Кондитер», включая изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с требованиями профессионального стандарта.
УП.08	Учебная практика	72	Дополнительные часы направлены на усиление практической подготовки по профессии «Кондитер», формирование ПК 8.1 – ПК 8.5, отработку навыков в условиях, приближенных к производственным, в соответствии с требованиями профессионального стандарта.
ПП.08	Производственная практика	72	Дополнительные часы направлены на закрепление ПК 8.1 – ПК 8.5 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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.

К с с	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17		18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16		17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
	1	2	3	4		6	7	8		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18		19	20	21		22	23	24	25		26	27	28		29	30	31	32	33	34	35	36		37	38	39		40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
1																	=	=																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			</

Условные обозначения



Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Производственная практика



Каникулы



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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей в разделе «Условия реализации» прописаны специальные требования для обучающегося с нарушениями зрения (индивидуальное освещение рабочего места, увеличивающие устройства, увеличенный шрифт учебных материалов, аудиоформат, контрастные ориентиры), а в разделе «Контроль и оценка результатов» — адаптированные формы контроля.

Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в приложениях к 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 обучающимся с нарушениями зрения:

учёт трудностей пространственной ориентировки при планировании и проведении мероприятий;

обеспечение доступности информации и коммуникаций (аудиоформат объявлений, текстовые рассылки с увеличенным шрифтом, контрастные информационные стенды, при необходимости — аудиоописание);

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

проведение психолого-педагогических тренингов и индивидуальных консультаций, направленных на преодоление коммуникативных барьеров и негативных установок;

создание психологически безопасного климата, способствующего укреплению психосоматического благополучия;

содействие формированию активной жизненной позиции и социальной интеграции обучающегося.

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 обучающегося с нарушениями зрения (доступность информации, возможность участия с учётом зрительных нагрузок, дополнительные перерывы).

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и с учётом особых образовательных потребностей обучающегося с нарушениями зрения.

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 обучающегося с нарушениями зрения:

Для обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий) 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 для снижения зрительного напряжения, соответствующие санитарно-гигиенические условия, рабочее место оснащается специальными техническими средствами (индивидуальное освещение, увеличивающие устройства);

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 нарушениями зрения:

значительное физическое напряжение;

длительное зрительное напряжение при любой патологии глаз;

условия повышенного травматизма органа зрения;

работа с вредными веществами;

условия сильного запыления;

недостаточная освещённость или избыточная яркость;

работа, требующая повышенного зрительного внимания при отсутствии необходимых условий.

Особенности практической подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

обеспечить усиленное освещение рабочего места (индивидуальные светильники с регулировкой светового потока);

использовать увеличивающие устройства при работе с технологической документацией, рецептурами, калькуляциями;

предусматривать аудиоописание учебных материалов и технологических процессов (при необходимости);

при работе с опасными для органа зрения факторами (горячие жидкости, острые предметы, пар, открытый огонь) — использовать средства индивидуальной защиты (защитные очки, маски);

при выполнении работ, связанных с длительной зрительной нагрузкой (оформление блюд, работа с мелкими деталями, декорирование), предусматривать дополнительные перерывы (не менее 5–10 минут через каждые 30–40 минут).

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 обучающегося с нарушениями зрения:

Для выпускника с нарушениями зрения (слабовидящий) 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 выпускнику необходимую техническую помощь с учётом его 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 (увеличивающие устройства, программа экранного увеличения, при необходимости — тифлотехника) при прохождении ГИА с учётом индивидуальных особенностей;

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

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

индивидуальное равномерное освещение рабочего места (не менее 300 лк);

предоставление дополнительных перерывов для снижения зрительного напряжения;

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:

задания предоставляются увеличенным шрифтом или в форме электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение рабочего места;

используются увеличивающие устройства (лупа, электронный увеличитель, программа экранного увеличения);

предусматривается увеличение продолжительности экзамена;

при необходимости привлекается ассистент;

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

Порядок подачи заявления о создании специальных условий:

выпускник или его законный представитель не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подаёт письменное заявление о необходимости создания для него 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

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, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

Перечень специальных помещений	зал заседаний; аудитория мозгового штурма; аудитория ВКС
Кабинеты:	русского языка и литературы; физики; математики; химии; информатики; социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; экологических основ природопользования; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания; технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:	химии
Мастерские:	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и 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.

Перечень материально-технического обеспечения реализации образовательной программы, включает:

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 массогабаритных 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; лингфонное оборудование или мультимедийный комплекс; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия; технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; аудио- и видеоматериалы по профессиональной тематике.
Кабинет информатики	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся (компьютерные столы); персональные компьютеры с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор, экран; локальная сеть, выход в Интернет; комплект учебно-методической документации; программное обеспечение: операционная система, офисный пакет, САПР (КОМПАС-3D, nanoCAD)
Кабинет безопасности жизнедеятельности	рабочее место преподавателя; посадочные места обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (плакаты, схемы, макеты); технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран; средства индивидуальной защиты; аптечка первой помощи; тренажёр для отработки навыков оказания первой помощи.

Оснащение лабораторий

Химии	Рабочие места преподавателя и обучающихся (столы и стулья по количеству мест); техническими средствами обучения: компьютер с необходимым оборудованием (рабочее место преподавателя); принтер, сканер, проектор. Шкаф для оборудования Сейф Тумба для реактивов. Микроскоп Биомед -1. Весы технические с разновесами Гигрометр (психрометр) Электроплитка 800 Вт Нагреватель для пробирок. Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

	Посуда: Бюксы Колба коническая 1000 мл Комплект мерных колб Комплект мерных цилиндров стеклянные Бюретка прямая с оливой вместимостью 50 мл Бюретка прямая с оливой вместимостью 25 мл Колба коническая 250 мл Пробирка Вюрца Пипетка глазная Пипетка с делениями разной вместимостью Пробирки Стаканы химические разной емкости Стеклянные предметные Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа Ступка и пестик Тигли фарфоровые Чашка выпарительная Спиртовка демонстрационная Спиртовка лабораторная Штатив для пробирок Банка 100 мл Воронка В -56 -80 Капельница 2 -60 Промывалка Цилиндр 1-100-2 с нос., Чашка ЧБН 100*20 Фильтры белые 12,5 см.
--	--

Оснащение мастерских

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и 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; Гастроемкости 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; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Шумовка; Щипцы кулинарные универсальные; Щипцы кулинарные для пасты; Набор ножей «поварская тройка»; Насадки для кондитерских мешков; Набор выемок (различной формы); Корзина для мусора; Стол разделочные металлические; Плита электрическая ЭП-4; Шкаф жарочный ШЖЭ-2; Плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная.
Учебный кондитерский цех	Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Электроблинница; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер (с венчиками: пуховковый, плоскорешетчатый, спиральный); Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Мясорубка; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом; аэрограф; Овоскоп; Моечная ванна (двухсекционная);

	Стеллаж передвижной; Дежи к тестомесильной машине; Дежи к миксерам; Миски из нержавеющей стали; Гастроемкости из нержавеющей стали; Кастрюли 1,5 - 2 л; Сковорода; Разделочные доски (пластик): белая; - подставка для разделочных досок; - миски полусферические; 68 - мерный стакан; противни; Перфорированные противни для багетов; венчик; Сито; шенуа; Лопатки; Щипцы универсальные; Скребки пластиковые; Скребки металлические; Кисти силиконовые; Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см; Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические); Формы для саварено; Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого; - нож; Нож-пилка (300 мм); Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см); Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков; Ножницы; Резцы (фигурные) для теста, марципана; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для выпечки; Силиконовые коврики для макарун, эклеров; Вырубки (выемки) для печенья, пряников; Ф Формы для конфет; формы для шоколадных фигур; Набор молдов для мастики, карамели, шоколада; Набор мерных ложек; Скалки рифлёные; Скалки; Делитель торта; Терки; Трафареты; Решетка с поддоном для глазирования;
--	--

	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом; Силиконовые коврики для айсинга; Перчатки для карамели; Помпа для работы с карамелью; Подставки для тортов; Набор выемок; Совки для сыпучих продуктов; Шкаф жарочный; Печь ХПЭ-500; Плита электрическая (с индукционным нагревом) однокомфорочная
--	---

6.2. Специальные условия для обучающегося с нарушениями зрения

Для реализации адаптированной образовательной программы для обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий) создаются следующие специальные условия:

1. Организация рабочего места:

рабочее/учебное место обучающегося создаётся индивидуально с учётом его особых образовательных потребностей;

предусматривается индивидуальное равномерное освещение рабочего места (не менее 300 лк);

используются индивидуальные светодиодные средства освещения (настольные лампы) с регулировкой освещения в динамическом диапазоне до 600 люкс, но не менее 300 люкс при отсутствии динамической регулировки;

рабочее место размещается таким образом, чтобы свет падал на рабочую поверхность слева (для правой) или справа (для левой), не создавая бликов;

предусматривается возможность приблизиться к демонстрируемой наглядности;

демонстрационный материал размещается так, чтобы он не сливался в единую линию, пятно;

для обучающегося предусматривается первая парта (ближайшее место от преподавателя, доски и демонстрационного материала).

2. Технические и программные средства общего и специального назначения:

увеличивающие устройства (лупа, электронный увеличитель, ручное увеличивающее устройство — портативная электронная лупа);

программа экранного увеличения MAGic (или аналогичная программа увеличения информации на экране персонального компьютера);

при необходимости — тифлотехника;

персональный компьютер с монитором большого размера (19–24"), с программами экранного доступа и увеличения;

звукозаписывающие устройства (диктофон цифровой) — для конспектирования лекций;

средства для хранения и переноса информации (USB-накопители, принтер, сканер).

3. Оборудование учебных кабинетов:

мультимедийный проектор / интерактивная панель;

компьютер с выходом в Интернет;

учебные материалы в адаптированных формах (увеличенный шрифт 16–18 размер, электронный документ, аудиоформат, при необходимости — шрифт Брайля).

4. Специфика для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

рабочее место в учебной кухне и кондитерском цехе организуется с учётом индивидуального освещения и увеличения рабочей зоны;

предусматривается усиленное освещение рабочих зон (индивидуальные светильники с регулировкой светового потока);

при работе с технологической документацией, рецептурами, калькуляциями используются увеличивающие устройства;

при необходимости предусматривается аудиоописание учебных материалов и технологических процессов;

при работе с опасными для органа зрения факторами (горячие жидкости, острые предметы, пар, открытый огонь) используются средства индивидуальной защиты (защитные очки, маски);

предусматриваются дополнительные перерывы для снижения зрительного напряжения при выполнении работ, связанных с длительной зрительной нагрузкой (оформление блюд, работа с мелкими деталями, декорирование).

5. Обеспечение безбарьерной среды:

территория образовательной организации и учебные помещения оборудуются с учётом требований доступности для маломобильных групп населения;

предусматриваются контрастные ориентиры (окрашивание дорожек для проходов в светлые тона на тёмном фоне, контрастная маркировка ступеней, дверей);

при необходимости — система ориентиров и визуальной информации (указатели направления движения, однотипные для всего здания, размеры указателей и знаков обеспечивают непрерывность и адекватность информации).

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 обучающегося с нарушениями зрения:

электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются с учётом особых образовательных потребностей обучающегося и состояния его здоровья;

при использовании ЭО и ДОТ обеспечивается доступ обучающегося к электронной информационно-образовательной среде с использованием специальных технических и программных средств (программы экранного увеличения MAGic, программы экранного доступа JAWS — при необходимости, увеличивающие устройства, при необходимости — тифлотехника);

учебные материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья (увеличенный шрифт 16–18 размер, электронный документ, аудиоформат, при необходимости — шрифт Брайля);

продолжительность непрерывной работы за компьютером ограничивается с учётом зрительной нагрузки и необходимости перерывов (рекомендуются перерывы каждые 30–40 минут);

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

при проведении онлайн-занятий предусматривается возможность использования удобной позы с оптимальным освещением рабочего места, а также дополнительных перерывов для снижения зрительного напряжения;

обеспечивается контрастность интерфейса электронных ресурсов и возможность увеличения шрифта при работе с электронными материалами.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям установлены ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 обучающегося с нарушениями зрения:

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП СПО, должны быть ознакомлены с психофизиологическими особенностями обучающихся с нарушениями зрения 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 обучающегося ограничений здоровья.

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

об особенностях психофизического развития обучающихся с нарушениями зрения (слабовидящих);

о методиках, технологиях и подходах в организации образовательного процесса для обучающихся с нарушениями зрения;

о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения (индивидуальное освещение, увеличивающие устройства, увеличенный шрифт учебных материалов, аудиоформат, при необходимости — тифлотехника);

о противопоказаниях при организации учебной и практической деятельности (ограничение длительного зрительного напряжения, работы с вредными веществами, условий повышенного травматизма органа зрения, сильного запыления, недостаточной освещённости);

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 обучающегося с нарушениями зрения (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 обучающегося с нарушениями зрения включают:

приобретение индивидуальных светодиодных средств освещения (настольные лампы с регулировкой светового потока в динамическом диапазоне до 600 лк, но не менее 300 лк);

приобретение увеличивающих устройств (лупа, электронный увеличитель, ручное увеличивающее устройство — портативная электронная лупа, стационарный электронный увеличитель);

приобретение программного обеспечения (программа экранного увеличения MAGic, программа экранного доступа JAWS, программа синтеза речи TTS — при необходимости);

приобретение тифлотехники (при необходимости);

обеспечение доступности учебных материалов в адаптированных формах (увеличенный шрифт, электронный документ, аудиоформат, при необходимости — шрифт Брайля);

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

обеспечение безбарьерной среды (контрастные ориентиры, система ориентиров и визуальной информации, при необходимости — пандусы, поручни, расширенные дверные проёмы).

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 обучающегося.

Раздел 7. Разработчики образовательной программы

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 3 июля 2024 г.), с учётом примерной образовательной программы, 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 обучающегося с нарушениями зрения (слабовидящий).

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
Бабакова Надежда Сергеевна	Председатель цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла (отделение в г. Заводоуковск)
Нетребя Светлана Александровна	Представитель работодателей, индивидуальный предприниматель, специалист в области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению

Специалисты, привлекавшиеся к разработке АОП СПО:

Ф.И.О.	Должность
Васильева Наталья Владимировна	Педагог-психолог
Крахмалёва Татьяна Дмитриевна	Социальный педагог

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

К АОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 3 июля 2024 г.), 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 преодоления	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №6.		
	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		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 нарушениями зрения:

индивидуальное освещение рабочего места (не менее 300 лк);
увеличивающие устройства (лупа, электронный увеличитель);
увеличенный шрифт учебных материалов;
аудиоформат материалов.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 3 июля 2024 г.), 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 квалификации	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Практическое занятие №15.		
	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 нарушениями зрения:

индивидуальное освещение рабочего места (не менее 300 лк);
увеличивающие устройства (лупа, электронный увеличитель);
увеличенный шрифт учебных материалов;
аудиоформат материалов.

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 нарушениями зрения)

Рабочая программа адаптационного модуля разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 3 июля 2024 г.), 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 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 нарушениями зрения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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 нарушениями зрения.

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	8 ч.
2 курс	3–4	8 ч.
3 курс	5–6	10 ч.
4 курс	7-8	10 ч.
Всего		36

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 нарушениях зрения.	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 нарушениях зрения.	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 нарушениями зрения	Содержание учебного материала	6	ОК 08
	Упражнения с опорой на слух (звуковые ориентиры).	2	
	Упражнения с опорой на осязание (тактильные ориентиры)	2	
	Упражнения на координацию и равновесие. Исключены упражнения с длительным зрительным напряжением и повышенным травматизмом органа зрения.	2	
Тема 6. Профилактика перенапряжения и утомления	Содержание учебного материала	6	ОК 08
	Способы снятия утомления.	2	
	Упражнения для глаз.	2	
	Упражнения для разгрузки позвоночника.	2	
Тема 7. Физическая культура в	Содержание учебного материала	4	ОК 08
	Производственная гимнастика.	2	

профессиональной деятельности	Комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний.	2	
Тема 8.	Содержание учебного материала	4	ОК 08
Итоговое занятие. Рефлексия	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 нарушениями зрения:

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 нарушениями зрения:

индивидуальное освещение рабочего места (не менее 300 лк);

контрастные ориентиры в спортивном зале;

использование звуковых ориентиров при выполнении упражнений;

упражнения с опорой на слух и осязание;

исключены упражнения с длительным зрительным напряжением и повышенным травматизмом органа зрения;

дозирование зрительных нагрузок, чередование с другими видами деятельности;

дополнительные перерывы для снижения утомляемости.

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 «Введение в АФК»
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»