|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Сотрудник\Documents\менеджмент качества\логотип55.jpg | Министерство общего и профессионального образования Ростовской области |
| Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Ростовской области  «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» |
| Стандарт организации |
| **СМК СТО НКПТиУ**  **ППКРС \_\_\_-\_\_\_-18** | Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена  по специальности 43.01.09 Повар, кондитер |

Рег. № \_\_ Экз. № \_\_

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  на заседании методического  совета колледжа,  протокол № \_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.  Председатель методсовета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.П. Шевченко | утверждаю  Директор колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.Н. Григорьева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023г. |

**адаптированная ПРОГРАММА   
ПОДГОТОВКИ специалистов среднего звена**

**по специальности 43.01.09 Повар, кондитер**

**Для лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата.**

Квалификация базовой подготовки: Повар, кондитер

Рабочая профессия: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 2 года 10 мес.

|  |  |
| --- | --- |
| Система менеджмента качества | Версия № 1 |
| Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер **д**ля лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата. | Введено с «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |
| ППССЗ \_\_\_-\_\_\_-23 |  |

**СОГЛАСОВАНО**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2023**

Настоящая адаптированная образовательная программа по специальности 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования (далее – АОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.07 Банковское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569

АОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер планируемые результаты освоения адаптированной образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью с нарушением опорно-двигательного аппарата.

|  |  |
| --- | --- |
| **Организация-разработчик:** | Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Новочеркасска «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» |
|  |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
| **Раздел 1. Общие положения…………………………………………………………** |
| **Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования………………………………** |
| **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника……** |
| **Раздел 4. Результаты освоения образовательной программы………………………** |
| 4.1. Общие компетенции………………………………………………………………….. |
| 4.2. Профессиональные компетенции……………………………………………………. |
| **Раздел 5. Структура адаптированной образовательной программы…** |
| 5.1. Учебный план…………………………………………………………….. |
| 5.2. Календарный учебный график………………………………………….. |
| 5.3. Рабочая программа воспитания…………………………………………. |
| 5.4. Календарный план воспитательной работы…………………………… |
| 5.5. Рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей………………………. |
| 5.6. Рабочие программы адаптационных дисциплин……………………………………. |
| **Раздел 6. Условия реализации адаптированной образовательной программы………………………………………………………………………………….** |
| 6.1. Требования к материально-техническому оснащению адаптированной образовательной программы………………………………………………………………. |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы………………………………………………………………. |
| 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся……………………………… |
| 6.4. Требования к кадровым условиям реализации адаптированной образовательной программы…………………………………………………………………………………... |
| 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы |
| 6.6. Требования к организации практической подготовки обучающихся  с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья……………………. |
| **Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации………………………………………………………………………** |
| **Раздел 8. Разработчики примерной адаптированной образовательной программы………………………………………………………………………………….** |

|  |
| --- |
| **ПРИЛОЖЕНИЯ** |
| **Приложение 1. Примерные рабочие программы профессиональных модулей.** |

Приложение 1.1. Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.2. Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.3. Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.4. Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 1.5. Примерная адаптированная рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**Приложение 2. Примерные рабочие программы учебных дисциплин**

Приложение 2.1. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.2. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины

«ОП 02. «Основы товароведения продовольственных товаров» общепрофессионального цикла»

Приложение 2.3. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.4. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.5. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.05 «Основы калькуляции и учёта»

Приложение 2.6. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда»

Приложение 2.7. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.07 Иностранный язык (английский)»

Приложение 2.8. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.9. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.09Физическая культура/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Физическая культура»

Приложение 2.10. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.10«Организация обслуживания»

Приложение 2.11. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 2.12. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.01 Русский язык»

Приложение 2.13. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД. 02 «Литература»

Приложение 2.14. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.03 Математика»

Приложение 2.15. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.04 Иностранный язык (английский)»

Приложение 2.16. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.05 Информатика»

Приложение 2.17. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.06 Физика (базовый уровень)»

Приложение 2.18. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.07 Химия»

Приложение 2.19. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.08 Биология»

Приложение 2.20. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.09 История»

Приложение 2.21. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.10 Обществознание»

Приложение 2.22. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД. 11 «География»

Приложение 2.23. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД.12 Физическая культура / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Физическая культура"»

Приложение 2.24. Примерная адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «ОУД. 13 Основы безопасности жизнедеятельности»

**Раздел 1. Общие положения**

Настоящая адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (далее – АОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569

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

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

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

АОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПООП СПО.

**1.2. Нормативные основания для разработки АОП СПО:**

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 24.11.1995 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»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. № 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 г. № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;
* Приказ Минпросвещения России от 02.09.2020 г. № 457 (ред.от 30.04.2021) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
* Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
* Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 г. № 363 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
* Распоряжение Минпросвещения России от 31.03.2021 г. № Р-74«Об утверждении ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (вместе с «Паспортом ведомственной целевой программы «Содействие развитию среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования»);
* Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 г. № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
* Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе образовательными организациями»;
* Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 г. № 05-369 «О направлении рекомендаций, содержащих общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;
* Письмо Рособрнадзора от 26.03.2019 г. № 04-32 О соблюдении требований законодательства по обеспечению возможности получения образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;
* Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 г. № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования   
  и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022 г.);
* Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14.11.2016 г. № 05-616 Об утверждении методических рекомендаций для экспертов, участвующих в мероприятиях по государственному контролю (надзору), лицензионному контролю по вопросам организации инклюзивного образования и создания специальных условий для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья;
* Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 г. № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья   
  с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
* Письмо ФГБУ ФБ МСЭ Минтруда России от 18.01.2022 г.№ 1500.ФБ.77/2022 «Обзор положений национальных стандартов ГОСТ Р 52877-2021, ГОСТ Р 53872-2021, ГОСТ Р 53873-2021, ГОСТ Р 54738-2021» (вместе с «Информационным письмом по обзору положений национальных стандартов»);
* Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 г. № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).
  + - * Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждѐн Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);
      * Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте АОП СПО:

Адаптационная дисциплина — это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

АОП СПО - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Ассистент (помощник) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. Согласно профессиональному стандарту требования к образованию специалиста, претендующего на должность ассистента: среднее общее образование и краткосрочное обучение или инструктаж на рабочем месте или Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессии рабочих, служащих

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Индивидуальный образовательный маршрут – это форма организации обучения, основанная на принципах индивидуализации и вариативности образовательного процесса, способствующая реализации индивидуальных образовательных потребностей.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Индивидуальная программа реабилитации и абилитации (ИПРА) инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Индивидуальный образовательный маршрут – это система конкретных совместных действий администрации, основных педагогов, команды специалистов сопровождения образовательного учреждения, родителей в процессе включения ребенка с ОВЗ в образовательный процесс.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Тьютор – лицо, реализующее педагогическое сопровождение индивидуальных образовательных маршрутов, организационно-методическое обеспечение и организацию образовательной среды для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

АОП СПО - адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

ПОО СПО – профессиональная образовательная организация среднего профессионального образования;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП СПО – основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

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.

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

Адаптированная основная программа среднего профессионального образования разработана для обучающихся с ОВЗ, обучающихся с инвалидностью с нарушениями опорно-двигательного аппарата*.*

Обучающиеся с нарушениями опорно-двигательного аппарата (далее НОДА) частично или полностью ограничены в произвольных движениях.

В зависимости от характера заболевания и степени выраженности дефекта они условно подразделяются на 3 группы.

К первой группе относят лиц, страдающих остаточными проявлениями периферических параличей и парезов, изолированными дефектами стопы или кисти, легкими проявлениями сколиоза (искривлениями позвоночника) и т. п.

Ко второй группе относят людей, страдающих различными ортопедическими заболеваниями, вызванными главным образом первичными поражениями костно-мышечной системы (при сохранности двигательных механизмов центральной нервной и периферической нервной системы), а также людей, страдающих тяжелыми формами сколиоза.

Третью группу составляют лица с последствиями полиомиелита и церебральными параличами, у которых нарушения опорно-двигательного аппарата связаны с патологией развития или подтверждением двигательных механизмов ЦНС.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда[[1]](#footnote-1).

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу среднего профессионального образования должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий для получения образования[[2]](#footnote-2).

Лица, признанные инвалидами I, II или III группы после получения среднего профессионального образования или высшего образования, вправе повторно получить профессиональное образование соответствующего уровня по другой профессии, специальности или направлению подготовки за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов в порядке, установленном Федеральным законом для лиц, получающих профессиональное образование соответствующего уровня впервые[[3]](#footnote-3).

**Раздел 2. Общая характеристика адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам АОП СПО по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**: **Повар, кондитер**

Формы обучения: очная

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования, составляет: 5904 академических часов.

Срок получения образования по АОП СПО, реализуемой на базе основного общего образования, в *очной форме – (*3 года 10 месяцев.*).*

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

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

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

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников: в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779). Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: Повар, Кондитер.

Возможные места работы: кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

быть честным, ответственным;

уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей; обладать способностью к концентрации внимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;

иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам;

уметь конструктивно воспринимать критические замечания;

осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

в области приготовления горячих напитков (барриста);

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий, в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

# ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

* 1. **Общие компетенции**

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенци**  **и** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в |
|  | решения задач | профессиональном и/или социальном контексте; |
|  | профессиональной | анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ |
|  | деятельности, | составные части; определять этапы решения задачи; |
|  | применительно к | выявлять и эффективно искать информацию, необходимую |
|  | различным контекстам | для решения задачи и/или проблемы; составить план |
|  |  | действия; определить необходимые ресурсы; владеть |
|  |  | актуальными методами работы в профессиональной и |
|  |  | смежных сферах; реализовать составленный план; |
|  |  | оценивать результат и последствия своих действий |
|  |  | (самостоятельно или с помощью наставника)  **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения  **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
|  |  | **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы  **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по  финансовой  грамотности,  планировать  предпринимательскую  деятельность в  профессиональной  Сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки  коммерческой идеи; презентовать идеи открытия  собственного дела в профессиональной деятельности;  оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по  процентным ставкам кредитования;  **о**пределять инвестиционную привлекательность  коммерческих идей в рамках профессиональной  деятельности; презентовать бизнес-идею; определять  источники финансирования |
|  |  | **Знание:** основы предпринимательской деятельности;  основы финансовой грамотности; правила разработки  бизнес-планов;  порядок выстраивания презентации; кредитные банковские  продукты |

# Профессиональные компетенции

Повар, Кондитер должен обладать **профессиональными компетенциями,**

соответствующими основным видам деятельности:

Таблица 3

Профессиональные компетенции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные виды деятельности** | **Код и наименование компетенции** | **Показатели освоения компетенции** | |
| Приготовление и  подготовка к  реализации  полуфабрикатов  для блюд,  кулинарных  изделий  разнообразного ассортимента | ПК 1.1.  Подготавливать рабочее  место, оборудование, сырье,  исходные материалы для  обработки сырья,  приготовления  полуфабрикатов в  соответствие с инструкциями и регламентами | Практический опыт в:  – подготовке, уборке рабочего места,  подготовке к работе сырья,  технологического оборудования,  производственного инвентаря,  инструментов, весоизмерительных  приборов | |
| **Умения:**  – визуально проверять чистоту и  исправность производственного  инвентаря, кухонной посуды перед  использованием;  – выбирать, рационально размещать на  рабочем месте оборудование,  инвентарь, посуду, сырье, материалы в  соответствии с инструкциями и  регламентами, стандартами чистоты;  – проводить текущую уборку рабочего  места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:   * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в   соответствие со стандартами чистоты;   * мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; * безопасно править кухонные ножи; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; * проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; * включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; * оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; * оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; * пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;   сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;   * проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; * сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; * обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, * -стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; * -осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; * -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья   **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;   * последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, * предназначенных для последующего * использования; * –правила утилизации отходов; * –виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; * –способы и правила порционирования (комплектования), * упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * –ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, * рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * –правила оформления заявок на склад; * –правила приема продуктов по количеству и качеству; * –ответственность за сохранность материальных ценностей; * –правила снятия остатков на рабочем месте; * –правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * –виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; * –правила обращения с тарой поставщика;   –правила поверки весоизмерительного оборудования | |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  | ПК 1.2.  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного  сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | Практический опыт в:  –обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,  нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  –хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|  | **Умения:**  –распознавать недоброкачественные продукты;  –выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки  сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;  -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;  -различать пищевые и непищевые отходы;  -подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;  -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;  соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  | Знания:  –требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними  –методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;  –способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;  –способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;  –санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов  –формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;  способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов |
|  | ПК 1.3.  Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | Практический опыт в:  –приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  –порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  –ведении расчетов, взаимодействии  с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
|  |  | Умения:  –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  –выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;  –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  –владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;  –нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;  –порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;  –соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  –проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;  –выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации  –обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;  –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;  –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе |
|  |  | **Знания:**  -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);  -способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  –правила, техника общения с потребителями;  –базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 1.4.  Проводить приготовление и  подготовку к реализации  полуфабрикатов  разнообразного ассортимента  для блюд, кулинарных  изделий из мяса, домашней  птицы, дичи, кролика | Практический опыт в:  –приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том  числе региональных;  – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;  – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи, на вынос  Умения:  –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения  ароматических веществ;  –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;  –владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;  –владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;  –нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;  –готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;  –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией  Знания:  –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  –методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  -техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;  -правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;  -правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**  -подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  -подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной   машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;   * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -своевременно оформлять заявку на склад  **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;   регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами   * (система ХАССП) и * нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров  Умения:  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение до момента использования;  – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров  – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:   обжаривать кости мелкого скота;   подпекать овощи;   замачивать сушеные грибы;   доводить до кипения и варить   на медленном огне бульоны и отвары до готовности;   удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;   использовать для приготовления бульонов  концентраты промышленного производства;   определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;  – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;  – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары  **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; * температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; * санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; * техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; * требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;   правила маркирования упакованных бульонов, отваров |
|  | ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  -приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -ведении расчетов с потребителями при  отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с пр  **Умения:**  -подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;  -выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  -взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -использовать региональные продукты для приготовления супов;  -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:  пассеровать овощи, томатные продукты и муку;  -готовить льезоны;  -закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;  -рационально использовать продукты, полуфабрикаты;  -соблюдать температурный и временной режим варки супов;  -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;  -определять степень готовности супов;  -доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;  -проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;  -порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;  –соблюдать выход, выдерживать и лавка/раздачи  температуру подачи супов при порционировании;  -охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  -хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  -рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке  **Знания:**  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;  -температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;  техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;  -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -методы сервировки и подачи, температура подачи супов;  -правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;  -правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;  -правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 2.4.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации |
| * охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; * закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; * соблюдать температурный и вре-   менной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;   * выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; * рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * доводить соусы до вкуса; * проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; * творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами   **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ПК 2.5.  Осуществлять приготовление,  творческое оформление и  подготовку к реализации  горячих блюд и гарниров из  овощей, грибов, круп,  бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из  овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе  региональных;  –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |
|  |
|  |
|  | **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность  основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;  –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;  –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в  соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента  -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из  овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  -замачивать сушеные;  -бланшировать;  -варить в воде или в молоке;  -готовить на пару;  -припускать в воде, бульоне и собственном соку;  -жарить сырые и предварительно отваренные;  -жарить на решетке гриля и плоской поверхности;  -фаршировать, тушить, запекать;  -готовить овощные пюре;  -готовить начинки из грибов;  -определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;  -доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;  -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  -выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:  -замачивать в воде или молоке;  -бланшировать;  -варить в воде или в молоке;  -готовить на пару;  -припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;  -жарить предварительно отваренные;  -готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;  -готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;  -выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;  -готовить пюре из бобовых;  -определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  -доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  -рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование,  производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;   * проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; * разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,   макаронных изделий  **Знания:**  – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;   * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; * органолептические способы определения готовности;   ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;   * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров   из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;   * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  | ПК 2.6.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных  изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,   творога, сыра, муки разнообразного ассортимента   * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) * определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать   различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида  основного сырья, его кулинарных свойств:   * протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; * формовать изделия из творога; * жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; * жарить на плоской поверхности; * жарить, запекать на гриле; * определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); * формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); * охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; * подготавливать продукты для пиццы; * раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; * жарить на сковороде, на плоской * поверхности блинчики, блины, оладьи; * выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; * жарить в большом количестве жира; * жарить после предварительного отваривания изделий из теста; * разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; * определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;   проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок  перед отпуском, упаковкой на вынос;   * порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости; * техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила * правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;   правила поведения, степень  ответственности за правильность расчетов с потребителями;   * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 2.7. | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Осуществлять приготовление,  творческое оформление и  подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных  изделий, закусок из рыбы,  нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента |
|  |
|  |
|  |
|  | **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность  рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в  соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента  – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд,  кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;   * готовить на пару; * припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; * фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; * варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; * бланшировать и отваривать мясо крабов; * припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; * жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; * определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;   охлаждать и замораживать  -готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;   * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; * рассчитывать стоимость, * вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных * ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;   виды, назначение и правила  безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, * температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила разогревания, * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;   правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок  из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток   * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  | ПК 2.8.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы   приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных  свойств:   * варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; * варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; * припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; * жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; * жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; * жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; * жарить пластованные тушки птицы под прессом; * жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; * тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; * запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; * бланшировать, отваривать мясные продукты;   – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;   * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость,   вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;   * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика   **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,   региональных особенностей   * техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для   подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
| Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  ассортимента | ПК 3.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:**   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного   инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов   * – подготовка рабочего места для   порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий,   * закусок * – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других * расходных материалов * Умения: * – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * – владеть техникой ухода за   весоизмерительным оборудованием;   * – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную * посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с * видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный   инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;   своевременно оформлять заявку на склад  **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно - техническая документация,   используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;   * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на   вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;   * условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; * правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 3.2.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; * выбирать, подготавливать   пряности, приправы, специи;   * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок * Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: * смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; * смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; * тереть хрен на терке и заливать кипятком; * растирать горчичный порошок с пряным отваром; * взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; * пассеровать овощи, томатные продукты   для маринада овощного;   * доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; * готовить производные соуса майонез; * корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; * выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; * охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; * рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; * изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; * определять степень готовности соусов; * проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; * порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход соусов при порционировании; * выдерживать температуру подачи; * хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;   творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами  **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; * органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; * ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; * классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;   температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;   * виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; * требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов * техника порционирования, варианты подачи соусов; * методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; * температура подачи соусов; * правила хранения готовых соусов;   требования к безопасности хранения готовых соусов |
|  | ПК 3.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента   выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:   * нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; * замачивать сушеную морскую капусту для набухания; * нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; * выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; * прослаивать компоненты салата; * смешивать различные ингредиенты салатов; * заправлять салаты заправками; * доводить салаты до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; * проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи салатов; * хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов   **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов * методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; * правила хранения салатов разнообразного ассортимента;   требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;   * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 3.4. | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных  закусок разнообразного ассортимента;  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| Осуществлять приготовление, |
| Творческое оформление и |
| подготовку к реализации |
| Бутербродов, канапе, |
| холодных закусок |
| разнообразного ассортимента |
|  |
|  |
|  |
|  | **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности  основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;  – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок  разнообразного ассортимента  – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и  кулинарных свойств используемых продуктов:   * нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты   вручную и механическим способом;   * вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; * готовить квашеную капусту; * мариновать овощи, репчатый лук, грибы; * нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; * охлаждать готовые блюда из различных продуктов; * фаршировать куриные и перепелиные яйца; * фаршировать шляпки грибов; * подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; * подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; * вырезать украшения з овощей, грибов; * измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; * проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;   -хранить бутерброды, холодные закуски  -с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -выбирать контейнеры,  -эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  -рассчитывать стоимость;  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания:  -правила выбора основных  -продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  -критерии оценки качества основных продуктов и  -дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных  -закусок разнообразного ассортимента;  -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  -методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;  -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;  -органолептические способы определения готовности;  - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;  -нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,  региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного  ассортимента для подачи;   * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила хранения, требования к безопасности * хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  | ПК 3.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; * взвешивать, измерять продукты,   входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;   * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: * охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; * нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; * замачивать желатин, готовить рыбное желе; * украшать и заливать рыбные продукты порциями; * вынимать рыбное желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;   порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья   **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;   ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;   * органолептические способы определения готовности; * ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; * нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных   изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 3.6.  Осуществлять приготовление,  творческое оформление и  подготовку к реализации холодных блюд из мяса,  домашней птицы, дичи  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
|  |
|  |
|  |
|  | **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность  мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;  – организовывать их хранение в процессе приготовления;  – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий,  закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,  домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:   * охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;   - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;   * снимать кожу с отварного языка; * нарезать тонкими ломтиками   мясные продукты вручную и на слайсере;   * замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; * украшать и заливать мясные продукты порциями; * вынимать готовое желе из форм; * доводить до вкуса; * подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи * проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,   закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;   * охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;   **-**выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  -рассчитывать стоимость, вести  -расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос  -владеть профессиональной терминологией;  -консультировать потребителей,  -оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Знания:  – правила выбора основных продуктов и дополнительны ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их  выбора с учетом типа питания,  кулинарных свойств продуктов;  – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных  продуктов, домашней птицы, дичи;  – органолептические способы определения готовности;  – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд,  кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;  – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,  региональных особенностей   * техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; * подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов   **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; * соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию   готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков   * – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного * сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; * – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * – обеспечивать их хранение в * соответствии с инструкциями и * регламентами, стандартами чистоты; * – своевременно оформлять заявку на склад * Знания: * – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, * производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * – последовательность выполнения технологических * операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами * (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении * холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и * кухонной посуды; * -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * -правила утилизации отходов; * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; * -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * -условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * -правила оформления заявок на склад |
|  | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества;   взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;   * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-   том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;   * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * подготавливать желатин, агар- агар; * готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; * использовать и выпекать различные виды готового теста; * определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;   порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;   * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов   **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;   ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;   * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * правила общения с потребителя-   ми;   * базовый словарный запас на иностранном языке; * техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 4.3. Осуществлять  приготовление, творческое  оформление и подготовку к  реализации горячих сладких блюд,  десертов  разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**  – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд,  десертов  – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности  основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;   * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: * готовить сладкие соусы; * хранить, использовать готовые виды теста; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; * варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; * запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; * жарить фрукты основным способом и на гриле; * проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; * взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; * готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; * смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; * использовать и выпекать различные виды готового теста;   – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;   * доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; * Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; * охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов  **Знания:**   * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;   критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов  разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции * с прилавка/раздачи * Умения: * – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и   дополнительных ингредиентов;   * – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного * соседства; * – выбирать, подготавливать ароматические вещества; * – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; * – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного * ассортимента * – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного * сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с * другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, * смешивать настой с другими ингредиентами; * готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба * и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; * готовить холодные алкогольные напитки; * готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; * – определять степень готовности напитков; * – доводить их до вкуса; * – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со * способом приготовления, безопасно его использовать; * – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения * требований по безопасности готовой продукции; * – соблюдать выход при порционировании; * – выдерживать температуру подачи холодных напитков; * – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; * – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования * – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * – владеть профессиональной терминологией; * – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков * Знания: * – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их * сочетаемости, взаимозаменяемости; * – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для * холодных напитков разнообразного ассортимента; * – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * -методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов * техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; * виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; * правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; * правила, техника общения с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке |
|  | ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности  основных продуктов и дополнительных ингредиентов;   * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; * заваривать чай; * варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; * готовить кофе на песке; * обжаривать зерна кофе; * варить какао, горячий шоколад; * готовить горячие алкогольные напитки; * подготавливать пряности для напитков; * определять степень готовности напитков; * доводить их до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; * соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления * Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;   порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  – соблюдать выход при порционировании;  – выдерживать температуру подачи горячих напитков;  – выбирать контейнеры эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  – владеть профессиональной терминологией;  – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков  Знания:  – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их  сочетаемости, взаимозаменяемости;  – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для  горячих напитков разнообразного ассортимента;  – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря  инструментов;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;  – органолептические способы определения готовности;  – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного  ассортимента для подачи;  – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков  разнообразного ассортимента, в том числе региональных;   * методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; * правила расчета с потребителями; * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
| Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.  Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:**   * подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов * подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты |
| **Умения:**   * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; * выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; * владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; * мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; * соблюдать правила мытья   кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;   * обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; * соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов * выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; * подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда * выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   **Знания:**   * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * организация работ в кондитерском цехе; * последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно- техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; * требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; * правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * правила утилизации отходов * виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для   порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;   * способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; * условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; |
|  | ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:**  – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов  **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури,   посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.   * выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: * готовить желе; * хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; * нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; * варить сахарный сироп для промочки изделий;   варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);   * уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; * готовить жженый сахар; * готовить посыпки; * готовить помаду, глазури; * готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; * определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; * доводить до вкуса, требуемой консистенции; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; * хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;   организовывать хранение отделочных полуфабрикатов  **Знания:**   * ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; * виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; * характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов   методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;   * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; * органолептические способы определения готовности; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства   требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов |
|  | ПК 5.3.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-   ний по безопасности продукции, товарного соседства;   * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба |
| выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:   * подготавливать продукты; * замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; * подготавливать начинки, фарши; * подготавливать отделочные полуфабрикаты; * прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; * проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; * проводить оформление хлебобулочных изделий; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба * рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;   владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей,  оказывать им помощь в выборе  хлебобулочных изделий и хлеба  **Знания:**  – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,  взаимозаменяемости;  – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для  хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа  питания, кулинарных свойств основного продукта;  – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  – техника порционирования  (комплектования), складирования для непродолжительного хранения  хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том  числе региональных;  – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного  ассортимента;   * правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 5.4.  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; * использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: * подготавливать продукты;   -готовить различные виды теста:  пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное  вручную и с использованием технологического оборудования;  -подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;  -проводить формование, расстойку, выпечку, оценку  готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  -проводить оформление мучных кондитерских изделий;  – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду,  инструменты в соответствии со способом приготовления  – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;  – порционировать (комплектовать) с учетом  рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  – соблюдать выход при порционировании;  – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий  – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;  – владеть профессиональной терминологией;  – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий  Знания:  – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,  взаимозаменяемости;  – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;   * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; * виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; * органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * базовый словарный запас на иностранном языке;   техника общения, ориентированная на потребителя |
|  | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и  тортов разнообразного  ассортимента | **Практический опыт:**  **-** подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Умения:  – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности  основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного  соседства;  – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:   подготавливать продукты;   готовить различные виды теста:  пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;   подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;   проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;   готовить, оформлять торты,  пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;   * выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления * проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; * выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов * рассчитывать стоимость, * владеть профессиональной терминологией;   консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов  **Знания:**   * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;   виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;   * ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; * органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; * нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; * техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; * методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; * правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток * правила, техника общения с потребителями;   базовый словарный запас на иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД l** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного  сырья, птицы, дичи |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и  нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней  птицы, дичи |
| **ВД 2** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд и**  **кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов  разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,  макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,  муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней  птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| **ВД 3** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,**  **кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для  приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,  заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного  ассортимента |
| **ВД 4** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  **сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| **ВД 5** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**  **мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с  инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных  полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации  мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

# Личностные результаты

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях  добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и  предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального  конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине,  принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к  участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех  формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям | **ЛР 8** |
| различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского  государства. |  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно  сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой  безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий  основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со  своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного  общества | **ЛР 13** |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости | **ЛР 14** |
| Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками  коммуникации | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий навыки противодействия коррупции | **ЛР 16** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные Ростовской областью** | |
| Осознающий себя как член общества на глобальном, региональном и локальном уровнях (житель планеты, гражданин РФ, житель региона); имеющий представление о своем крае как субъекте Российской  Федерации, его месте и роли в жизни страны; | **ЛР 17** |
| Принимающий (понимающий) цели и задачи экономического развития донского края, готовый работать на их достижение, стремящийся к  повышению конкурентоспособности Ростовской области | **Л 18** |
| Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на  территории Ростовской области | **Л 19** |
| Проявляющий эмоционально - ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному  природопользованию | **Л 20** |
| Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми  достигать поставленных целей | **Л 21** |
| Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию,  мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности. | **Л 22** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Умеющий реализовать лидерские качества на производстве | **ЛР 23** |
| Имеющий глубокие профессиональные знания, обширные  практические навыки | **ЛР 24** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий  профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 25** |
| Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных,  общественных, государственных, общенациональных проблем; | **ЛР 26** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные колледжем** | |
| Способный ставить перед собой цели, подбирать способы решения; содействующий поддержанию престижа своей профессии/  специальности и колледжа | **ЛР 27** |
| Осознающий значение семьи в жизни человека, знающий и уважающий  историю семейного древа | **ЛР 28** |
| Демонстрирующий и пропагандирующий здоровый образ жизни | **ЛР 29** |
| Непримиримый к проявлениям коррупционных действий | **ЛР 30** |
| Уважающий иные точки зрения и проявляющий толерантность в коммуникации, противодействующий идеологии экстремизма и  терроризма | **ЛР 31** |
| Адаптирующийся к изменениям, сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования и  самосовершенствования. | **ЛР 32** |

**Раздел 5. Структура адаптированной образовательной программы**

# 5.l Учебный план ППКРС по профессии 43.0l.09 Повар, кондитер

**Приложение 1.**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов разделов и дисциплин учебного плана.

# Учебные циклы:

* общеобразовательный цикл;
* общепрофессиональный цикл;
* профессиональный цикл.

# Разделы:

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности)
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена), которая завершается присвоением квалификации – Повар, кондитер.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС содержит:

* перечень учебных циклов и разделов;
* трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
* трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
* распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
* формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
* виды и продолжительность практической подготовки, формы аттестации по каждому виду практик;
* виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую колледжем.

На первом курсе реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом получаемого профессионального образования. Общеобразовательный цикл - обязательный раздел учебного плана образовательной программы среднего профессионального образования, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, содержащий общеобразовательные учебные дисциплины. Компетенции, сформированные у обучающихся при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионального цикла ОП СПО. На общеобразовательный цикл отводится 1476 часов.

Учебный план предусматривает изучение 13 обязательных учебных дисциплин общеобразовательного цикла с учетом профессионально-ориентированного содержания. В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение периода освоения общеобразовательного цикла по профильным дисциплинам в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках общеобразовательных

дисциплин химия и биология с учетом получаемой специальности.

Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально-ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине. Экзамены в рамках промежуточной аттестации проводятся по дисциплинам: математика, русский язык и химия.

Вариативная часть каждого цикла, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными преподавателями ГБПОУ РО «НКПТиУ» фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Основы товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; Основы калькуляции и учета; Охрана труда; Иностранный язык в профессиональной деятельности; Безопасность жизнедеятельности; Физическая культура; Организация обслуживания; Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Общий объем дисциплины "Физическая культура"– не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ РО «НКПТиУ» установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья. При формировании образовательной программы ГБПОУ РО «НКПТиУ» предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 40 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей), 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

За счет вариативной части расширено изучение профессиональных модулей, а также общепрофессиональных дисциплин Организация обслуживания; Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном

году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целями ППКРС, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных учебных дисциплин, и в целом в учебном процессе они составляют не менее 20 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 50 процентов аудиторных занятий.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

**5.2 Календарный учебный график**

**Приложение 2**

**5.3. Рабочая программа воспитания**

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

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

* Создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.
* Формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
* Организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно- ценностные социализирующие отношения;
* Формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
* Усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания
  + 1. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

**5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.**

**5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в **приложении 3.**

**5.5. Рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей**

Рабочие программы дисциплин/профессиональных модулей включают адаптированную физическую культуру.

Адаптивная физическая культура является частью физической культуры, использующей комплекс эффективных средств физической реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья[[4]](#footnote-4).

Образовательная организация самостоятельно регулирует организацию занятий физической культурой для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, отнесенных к специальной медицинской группе «А» (оздоровительная группа) или группе «Б» (реабилитационная группа), а также обучающихся, освобожденных от физических нагрузок. Особый порядок освоения дисциплины «Адаптированная физическая культура» устанавливается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. Вид, степень и уровень физических нагрузок на занятиях физической культурой необходимо планировать в зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей. Обучающиеся, не прошедшие медицинское обследование, к занятиям физической культурой не допускаются. Дисциплина «Физическая культура» реализуется согласно требованиям ФГОС СПО[[5]](#footnote-5).

Требования к преподавателю дисциплины «Адаптированная физическая культура»: высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) по специальности или направлению подготовки «Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура)» или Высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) в рамках одной из укрупненных групп специальностей и направлений подготовки высшего образования «Физическая культура и спорт», «Образование и педагогические науки» (направленность (профиль) по физической культуре и спорту) или в рамках специальности высшего образования «Служебно-прикладная физическая подготовка» и дополнительное профессиональное образование в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта или Высшее образование (бакалавриат или специалитет или магистратура) и дополнительное профессиональное образование по программам профессиональной переподготовки в сфере адаптивной физической культуры и (или) адаптивного спорта»[[6]](#footnote-6)

# 5.6. Рабочие программы адаптационных дисциплин

Рабочие программы адаптационных дисциплин составляются в том же формате, что и все рабочие программы других дисциплин и направлены на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующие социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Возможные варианты адаптационных учебных дисциплин:

* Основы адаптации на рынке труда.
* Основы саморазвития, самообразования и самоорганизации.
* Основы эффективного общения (в соответствии с нозологией).
* Саморазвитие и общение в условиях зрительной недостаточности.
* Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности.
* Социально-психологический тренинг для обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ
* Стратегии карьерно-профессиональной навигации
* Стратегия и тактика оптимизации собственных возможностей
* Тайм-менеджмент
* Технологии развития социальной активности, ответственности   
  и мобильности
* Основы эффективной коммуникации

В адаптированной программе предлагаются рабочие программы адаптационных дисциплин:

ОУД.12 Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Физическая культура"

ОГСЭ.04 Адаптационная физическая культура

ОГСЭ.05 Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"

Введение адаптационных дисциплин в учебный план предполагается за счет часов вариативной части

**Раздел 6. Условия реализации адаптированной образовательной программы**

**6.1. Требования к материально – техническому оснащению адаптированной образовательной программы.**

6.1.1. 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 международных стандартов адаптированные в соответствии с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

**Организация рабочего места:**

• рабочее/учебное место обучающегося создается индивидуально с учетом его особых образовательных потребностей, а также сопутствующих нейросенсорных нарушений

• увеличение размеров рабочей зоны на одно место, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски

• увеличение ширины прохода между рядами столов

• при организации учебного места учитываются возможности и особенности моторики, восприятия, внимания, памяти обучающегося

• для инвалидов-колясочников предусматриваются места в первом ряду, ближайшие от входа в помещение.

• установка (перемещение) учебной доски в зоне доступности инвалида на коляске

• аудитория должна быть оборудована столами, регулируемыми по росту обучающихся, а также специализированными креслами-столами с индивидуальными средствами фиксации, предписанными в медицинских рекомендациях

• оснащение аудитории персональными компьютерами, техническими приспособлениями (специальная клавиатура, различные контакторы, заменяющие мышь, джойстики, трекболы, головная компьютерная мышь, выносные кнопки разных цветов и диаметров, сенсорные планшеты и т.д.)

• персональный компьютер должен быть оснащен виртуальной экранной клавиатурой, коммуникационными каналами, программными продуктами

• для крепления тетрадей и книг на столе обучающегося можно разместить специальные магниты и кнопки, наклонные доски для письма

**Технические и программные средства общего и специального назначения**

* в качестве простых технических средств, служащих для облегчения процесса письма, можно использовать увеличенные в размерах ручки и специальные накладки к ним, позволяющие удерживать ручку и манипулировать ею с минимальными усилиями, а также утяжеленными (с дополнительным грузом) ручками, снижающими проявления тремора при письме
* специальная клавиатура: клавиатура с большими кнопками и разделяющей клавиши накладкой и/или специализированная клавиатура с минимальным усилием для позиционирования и ввода и/или сенсорная клавиатура
* виртуальная экранная клавиатура
* головная компьютерная мышь
* ножная компьютерная мышь
* выносные компьютерные кнопки
* компьютерный джойстик или компьютерный роллер
* сенсорный планшет
* компьютерная мышь с прикусывателем ай-трекер

# Перечень специальных помещений

# Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

# Кабинеты:

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 международных стандартов.

ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППКРС в ОУ имеются:

**Специальные помещения**, представляющие 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 международных стандартов.

# Перечень специальных помещений Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

# Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

# Спортивный комплекс:

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет; Актовый зал.

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная ,

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

рН-метр милливольметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда: Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой Вместимостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стекла предметные

Стекла предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок Капсулаторка

Карандаши по стеклу Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов

(штатив физический с 2-3) лапками

Штатив для пробирок

Щипцы тигельные

Фильтры беззольные

Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

# Лаборатория

# Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная. **Лаборатория «**Учебный кондитерский цех» Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф

Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной) Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

# Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ РО «НКПТиУ», в которых в и всѐ необходимое оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов)**:**

**Кухня организации питания:** Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада; Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

# Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф

Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной) Мясорубка

Куттер

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Сифон

Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Сотрудничество с предприятиями питания г. Новочеркасска и г. Ростова – на – Дону проходит в двух направлениях: либо в рамках учебной и производственной практики, либо в виде внеурочных мероприятий.

На базе современных предприятий питания проходят бесплатное обучение и стажировки преподаватели колледжа.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Для преподавания дисциплин по профессии 43.01.09. Повар, кондитер колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: средства Microsoft Оffice.

**6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению адаптированной образовательной программы**

Для успешной реализации АОП СПО, необходимо сформировать полный перечень учебно-методической документации по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09. Повар, кондитер.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен в объеме не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Обеспечен к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

6.2.1. Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. В колледже действует 7 компьютерных классов, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам профессии 43.01.09. Повар, кондитер, во всех классах обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ППКРС профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 3 года (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла − за последние 5 лет) из расчета не менее 25 экземпляров изданий на каждого из 100 обучающихся. Общий фонд изданий по дисциплинам профессии

43.01.09. Повар, кондитер дело насчитывает около 200 наименований, по каждой дисциплине базовой части имеются базовые учебники. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечена интерактивными методами обучения: деловые игры, ситуационные задачи, мастер-классы, лекции – дискуссии, проблемные лекции, ролевые игры и др. В рабочих программах дисциплин даны характеристики новых форм обучения.

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей разработаны с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных Министерством труда и социальной защиты РФ.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно - методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям). Паспорт каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер представлен в локальной сети колледжа.

**6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

-информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);

-массовые и социокультурные мероприятия;

-спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

-деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

-научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

-профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

-опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

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

**6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование и/или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися методической деятельностью.

По дисциплинам профессионального цикла преподавание осуществляют 11 чел., 90% преподавателей по дисциплинам профессионального цикла имеют базовое высшее профессиональное образование, периодически стажируются в профильных организациях и проходят курсы повышения квалификации по профилю преподаваемых дисциплин.

У всех преподавателей в наличии высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы – в индустрии питания и проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

**Педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов имеющие опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

К учебным и производственным практикам, государственной итоговой аттестации привлекаются действующие руководители и работники профильных организаций, предприятий.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися инвалидностью и/или лица с ОВЗ профессионального учебного цикла имеют опыт профессиональной деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.4.2. Руководящие и педагогические работники ПОО 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.

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

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

- об особенностях психофизического развития обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

- в области методик, технологий, подходов в организации образовательного процесса для обучающихся, относящихся к разным нозологическим группам;

- о специфическом инструментарии и возможностях, позволяющих технически осуществлять процесс обучения.

6.4.4. С целью комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ и в рамках реализации адаптированной образовательной программы привлекаются специалисты психолого-педагогического, в том числе тьюторского, сопровождения: педагоги-психологи, социальные педагоги, тьюторы, ассистенты, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения, педагоги-дефектологи и другие специалисты[[7]](#footnote-7).

6.4.5. Инструктор по физической культуре[[8]](#footnote-8) (адаптивной физической культуре) определяет содержание занятий физической культурой с учетом возраста, подготовленности, индивидуальных и психофизических особенностей и интересов обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ, ведет работу по овладению ими навыками и техникой выполнения физических упражнений, формирует их нравственно-волевые качества.

6.4.6. Порядок работы специалистов по сопровождению обучающихся  
 с инвалидов и/или лиц с ОВЗ в рамках реализации адаптированной образовательной программы определяется в локальном акте ПОО.

**6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы[[9]](#footnote-9)

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрауки России 27 ноября 2015 г. №АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом 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».

К финансовым условиям реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования относится исполнение расходных обязательств, обеспечивающих конституционное право лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ на получение среднего профессионального образования/ профессиональное обучение. Бюджетные средства расходуются в соответствии с планом финансово-хозяйственной деятельности ПОО. Объем 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.

**6.6. Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья.**

Практическая подготовка при реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих[[10]](#footnote-10).

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практической подготовки, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом.

Реализация компонентов АОП СПО в форме практической подготовки осуществляется непрерывно либо путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья [[11]](#footnote-11).

**Требования к организации практической подготовки обучающихся с инвалидностью с нарушениями опорно-двигательного аппарата:**

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

* реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
* предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
* включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Практическая подготовка организуется в учебных лабораториях, мастерских, учебных полигонах и иных структурных подразделениях колледжа, а также в процессе производственной практики в профильных организациях на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих раздел Производственные практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально - практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка специалиста по профессии 43.01.09. Повар, кондитер предполагает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, для чего предусмотрены учебная и производственная практики.

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

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

Специальные (особые) условия включают:

1) установление индивидуального графика и сроков прохождения практической подготовки;

2) проведение практической подготовки в отдельной инклюзивной группе или совместно с обучающимися, не имеющими ограничений здоровья, если это не создает трудностей при прохождении практической подготовки;

3) присутствие по месту прохождения практической подготовки ассистента, квалификация которого позволяет оказывать обучающемуся необходимую техническую и иную помощь (в т.ч. помощь в передвижении, знакомстве с учебными материалами, оформлении задания, коммуникациях с руководителями практической подготовки и др.) с учетом индивидуальных особенностей обучающегося;

4) создание специальных рабочих мест (при необходимости) с учетом характера выполняемых трудовых функций и ограничений здоровья в соответствии с Приказом Минтруда России №685н от 19 ноября 2013 г. «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

5) использование адаптированных методов обучения и воспитания, специальных учебных пособий и дидактических материалов, в том числе специальных мультимедийных печатных средств совместно с оборудованием индивидуального и коллективного использования основанных на оптическом сканировании;

6) создание специальных условий для прохождения промежуточной аттестации по результатам практической подготовки и др.

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

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в организациях составляет: для инвалидов I и II групп не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

6.6.3. При организации практической подготовки соблюдаются общие рекомендации для обучающихся с инвалидностью различных нозологических групп:

* организация технического, психологического, коррекционно-поддерживающего сопровождения практической подготовки, направленного на повышение эффективности процесса адаптации на рабочем месте;
* использование специальных средств (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих возможность выполнения трудовых функций;
* обеспечение пространственной организации рабочего места с учетом эргономических требований;
* обеспечение доступности информации и коммуникаций;
* использование средств дополнительной и альтернативной коммуникации при необходимости;
* использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий,
* предъявление необходимой документации (программа практической подготовки, индивидуальное задание, договор, рабочий график (план) проведения практической подготовки в профильной организации и др.) на носителе, адаптированном для конкретной нозологии;
* учет индивидуальных особенностей лиц инвалидностью и/или лиц с ОВЗ: состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;
* учет показанных условий для организации труда инвалидов и/или лиц с ОВЗ, утвержденных национальными стандартами и санитарными правилами.

6.6.4. Создание специальных условий по дополнительному информационно методическому обеспечению практической подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидностью для различных нозологических групп.

6.6.5. В соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности для реализации адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования предусматриваются все виды учебной и производственной практической подготовки. Для инвалидов и/или лиц с ОВЗ форма проведения практической подготовки устанавливается профессиональной образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При необходимости предусмотрены иные типы практик дополнительно к установленным стандартом, если это предусмотрено АОП, индивидуальным учебным планом.

На завершающем этапе профессионального образования организована производственная адаптационная практическая подготовка со следующими задачами:

– овладения обучающимися с инвалидностью и (или) ограниченными возможностями здоровья профессиональной деятельностью на конкретном рабочем месте возможного постоянного трудоустройства;

– приобретения обучающимися опыта самостоятельной трудовой деятельности, социальной интеграции в профессиональной среде;

– индивидуализации рабочего места обучающемуся с инвалидностью для последующего рационального трудоустройства.

Производственно-адаптационная практическая подготовка проводится как специально организованная работа обучающихся с инвалидностью в режиме неполной занятости на месте возможного трудоустройства и носит индивидуальный характер.

6.6.6. Практическая подготовка обучающихся инвалидностью и/или лиц с ОВЗ проводится на предприятиях либо в ПОО (в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах образовательного учреждения).

Для прохождения практической подготовки в ПОО создаются специальные рабочие места с учетом профессионального вида деятельности, необходимых трудовых функций, а также нозологии обучающегося. Соответствие площадки ПОО требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ.

ПОО осуществляется проведение практической подготовки в организациях или на предприятиях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках АОП, на основе договоров. По соглашению сторон данные об инвалидности и особые условия труда отражаются в договоре. Соответствие площадки предприятия требованиям, направленным на предупреждение причинения вреда инвалидам и иным МГН при формировании безбарьерной среды осуществляется в рамках Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ. О техническом регулировании.

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

При выборе места прохождения практической подготовки учитывается аспекты безбарьерной среды базы, материально-технические условия для посещения обучающимися с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, возможность обеспечения безопасных условий прохождения практической подготовки обучающимся, отвечающим санитарным правилам и требованиям охраны труда.

С целью обеспечения беспрепятственного доступа обучающихся к местам прохождения практической подготовки разрабатывается маршрут, способ передвижения; определяются сопровождение, специальные технические средства и оборудование рабочего места в соответствии с требованиями к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

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

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

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

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

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

6.6.10. С целью получения знаний о психофизиологических особенностях обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических и программных средств обучения с учетом разных нозологий лица, принимающие участие в организации и проведении практической подготовки обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ, промежуточной аттестации по итогам практической подготовки, проходят обучение по вопросам реализации инклюзивного образования.

**Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

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

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09. Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии

43.01.09. Повар, кондитер.

Программа государственной итоговой аттестации формируется согласно Положению о порядке и формах проведения Государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного

Выпускники с инвалидностью и/или лица с ОВЗ сдают экзамен (экзамены)/ демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При подготовке и проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в [статье 79](consultantplus://offline/ref=9F9A64973E73676EDDED0724B9D7E891F05896D62B7ADD09AB83FA0A7CC2235266DC0F2823190BBD9E76DF5A505E3D96909298A91495012Dl7S8N) «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и [разделе V](consultantplus://offline/ref=9F9A64973E73676EDDED0724B9D7E891F75C9DD12F7CDD09AB83FA0A7CC2235266DC0F2823180BB89976DF5A505E3D96909298A91495012Dl7S8N) Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968, определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ.

При проведении демонстрационного экзамена для инвалидов и/или лиц с ОВЗ и при необходимости предусматривается возможность создания дополнительных условий с учетом индивидуальных особенностей.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ. Соответствующий запрос по созданию дополнительных условий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ направляется образовательными организациями в адрес организаторов при формировании заявки на проведение демонстрационного экзамена[[12]](#footnote-12).

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена  
 в дополнение к ассистенту (помощнику) по оказанию технической помощи, при необходимости привлекаются специалисты сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов: тьюторы, психологи, социальные педагоги, тифлосурдопереводчики и др. сопровождающие лица.

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

7.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Для разработки оценочных средств демонстрационного экзамена могут также применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети Интернет, и Центра развития профессионального образования Московского политеха, приведенные на электронном ресурсе в сети Интернет <http://www.crpo-mpu.com/>

7.5. Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников.

**Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 4.**

7.6. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена ассистентов, оказывающих инвалидам и /или лицам с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений);

- увеличение продолжительности экзамена с учетом нозологии и рекомендаций ППС или ППк;

- организацию питания и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий во время проведения экзамена (порядок организации питания (место и форма) и перерывов для проведения необходимых лечебных и профилактических мероприятий для обучающихся с инвалидов и/или лиц с ОВЗ определяется органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования, самостоятельно);

- присутствие, при необходимости, одного из родителей (законных представителей);

7.7. В случае проведения государственной итоговой аттестации   
с элементами демонстрационного экзамена, образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

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

7.9. Выпускники или родители (законные представители) выпускников инвалидов и/или лиц с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

7.10. Для создания специальных условий при проведении ГИА выпускнику необходимо наличие заключения ПМПК с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальной ситуации развития (статус обучающегося с ОВЗ) или подтвержденная федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы инвалидность (оригинал / заверенная копия справки, подтверждающая факт установления инвалидности).

В программе ГИА определен порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с инвалидов и/или лиц с ОВЗ в условиях проведения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В программе ГИА указываются условия проведения демонстрационного экзамена для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, включая:

- механизм создания специальных условий при проведении демонстрационного экзамена с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;

- обеспечение специальными техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом индивидуальных особенностей обучающихся инвалидностью и/или лица с ОВЗ;

- привлечение ассистентов или волонтеров для дистанционного сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов при проведении демонстрационного экзамена;

- наличие специального графика выполнения задания и др[[13]](#footnote-13)15

С целью реализации и создания специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации выпускников с инвалидностью и ОВЗ без нарушений психофизического развития в случае необходимости возможно:

* организация питания и перерывов для проведения необходимых лечебных

и профилактических мероприятий во время проведения экзамена.

1. Форма индивидуальной программы реабилитации утверждена приказом Минтруда России от 13 июня 2017 г. № 486н. Программа реабилитации инвалида содержит обязательный раздел о профессиональной реабилитации или абилитации, который касается условий труда и включает:

   профессиональную ориентацию;

   рекомендации по условиям организации обучения;

   содействие в трудоустройстве;

   рекомендации по трудоустройству – доступные виды труда, рекомендуемые условия труда, трудовые функции, выполнение которых затруднено;

   рекомендации по оснащению специального рабочего места для трудоустройства инвалида с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности и производственной адаптации. [↑](#footnote-ref-1)
2. Приказ Минобрнауки России от 20.09.2013 N 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2013 N 30242) [↑](#footnote-ref-2)
3. В соответствии с внесенными изменениями в [статью 79](consultantplus://offline/ref=EB6CE8FDF6599C69D9CEA9A5759392492C7D7D1125C1CA8773C4EBD93C9425D7D737797EB0E19B144BC1ECA7F2567F76ED7A9DD769590A82v9Z2N) п.8.1. Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 30, ст. 4134; 2021, N 18, ст. 3071) [↑](#footnote-ref-3)
4. Федеральный закон от 04.12.2007 № 329-ФЗ (ред. от 06.03.2022) «О физической культуре и спорте   
   в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.06.2022) [↑](#footnote-ref-4)
5. Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью   
   и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования   
   и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022) [↑](#footnote-ref-5)
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 19 октября 2021 г. № 734н «Об утверждении профессионального стандарта «Тренер-преподаватель по адаптивной физической культуре и спорту» [↑](#footnote-ref-6)
7. Письмо Минпросвещения России от 02.03.2022 № 05-249 «О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по внедрению единых требований к наличию специалистов, обеспечивающих комплексное сопровождение образовательного процесса обучающихся с инвалидностью   
   и ограниченными возможностями здоровья при получении среднего профессионального образования   
   и профессионального обучения», утв. Минпросвещения России 01.03.2022) [↑](#footnote-ref-7)
8. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.08.2010 № 761н (ред. от 31.05.2011) «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования» [↑](#footnote-ref-8)
9. Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов. [↑](#footnote-ref-9)
10. Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями, содержащими общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки») [↑](#footnote-ref-10)
11. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778) [↑](#footnote-ref-11)
12. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» [↑](#footnote-ref-12)
13. 15 Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий») [↑](#footnote-ref-13)