

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ИРБИТСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

АДАптированная образовательная программа
для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Профессия/специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификация выпускника Повар, кондитер

2018 год

Адаптированная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ирбитский политехникум»

Разработчики: М.Г. Давыдова - мастер производственного обучения высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	5
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.....	5
1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.....	8
1.3. Требования к поступающему.....	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.....	9
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	9
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	11
3.1. Учебный план.....	12
3.2. Календарный учебный график.....	15
3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла.....	16
3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.....	16
3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла.....	16
3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".....	16
3.7. Программы учебной и производственных практик.....	16
3.8. Программа государственной итоговой аттестации.....	16
3.9. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы.....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.....	46
4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	46
4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с огра ниченными возможностями здоровья.....	50
5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.....	53
5.1. Кадровое обеспечение.....	53
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	67
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	79
5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными воз можностями здоровья.....	92
5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....	93

Приложение 1- Рабочие адаптированные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей:

1. ОУД. 01. Русский язык
2. ОУД. 02 Литература
3. ОУД. 03 Иностранный язык
4. ОУД. 04 Математика
5. ОУД.05 История
6. ОУД. 06 Физическая культура
7. ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности
8. ОУД. 08 Астрономия
9. ОУД. 09 Информатика
10. ОУД. 10 Физика
11. ОУД.11 Химия
12. ОУД.12 Обществознание (вкл. Экономику и право)
13. ОУД.13 Биология
14. ОУД.14 География
15. ОУД.15 Экология
16. ОУД.16 Технология трудоустройства
17. ОУД.17 Основы учебно-исследовательской деятельности
18. ОУД.18 Основы деловой культуры
19. ОУД.17 Основы индивидуального предпринимательства
20. ОУД. 18 Основы деловой культуры
21. ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
22. ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
23. ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
24. ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
25. ОП.05 Основы калькуляции и учета
26. ОП.06 Охрана труда
27. ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
28. ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
29. ОП.09 Физическая культура
30. ОП.10 Специальное рисование и лепка
31. ОП.11 Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания
32. ОП.12 Пищевые добавки в производстве
33. ОП.13 Национальная кухня
34. ОП.14 Основы предпринимательской деятельности
35. ОП. 15 Экологические основы природопользования
36. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- 37.ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 38.ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- 39.ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- 40.ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
41. ФК.00 Физическая культура

1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Адаптированная образовательная программа (далее - АОП) по профессии/специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, (далее по тексту - ООП СПО), адаптирована 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. Это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий, специальностей 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Реализация адаптированной программы профессиональной подготовки ориентирована на решение задач:

- создание условий, необходимых для получения основного профессионального образования лицами с ОВЗ;
- повышение уровня доступности основного профессионального образования для лиц с ОВЗ;
- повышение качества основного профессионального образования для лиц с ОВЗ.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ.
3. Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011-2015 годы, утверждённая ПП РФ от 17.03.2011г. № 175.
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжение Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792- р.
5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
7. Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
8. Приказ Минтруда России 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.

9. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
10. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
11. Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
12. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 09.16 2016 года № 1569;
13. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413;
14. Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
15. Приказ МОиН от 29.06.2017 № 613 О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;
16. Квалификационная характеристика профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
17. Устав ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум».
18. Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестаций обучающихся ГАОУ СПО СО "Ирбитский политехникум" в 2017 - 2018 учебном году.
19. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГАОУ СПО СО "Ирбитский политехникум
20. Программа содействия трудоустройства и постдипломного сопровождения выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГАПОУ СО "Ирбитский политехникум" от 20 мая 2016 года.
21. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Ирбитского политехникума (ИПТ) в 2018-2019 учебном году.
22. Методические рекомендации по подготовке и включению в основных профессиональные образовательные программы учебных дисциплин (междисциплинарных курсов), направленных на формирование компетенций по работе с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья от 07. 06. 2017г № 06-596
23. Методические рекомендации по организации специальных условий получения образования для детей с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с заключениями ПМПК от 06.04. 2016г. №02 - 01 - 82/2941
24. Методические рекомендации по оказанию содействия в поиске подходящей работы выпускникам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, относящихся к категории инвалидов от 11.12.2015г. № 16-2/10/П-7704

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.
3. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281).

Термины, определения и используемые сокращения

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

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.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования (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.

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.

Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) 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 учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

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.

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль (ПМ) – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

МДК - междисциплинарный курс

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Нормативный срок освоения программы с получением СПО 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 1 год 10 мес.;
- на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования - 3 года 10 мес.

Срок освоения базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий может увеличиться согласно индивидуального плана:

Б) для инвалидов и лиц с ОВЗ – не более чем на 10 месяцев обучение по индивидуальному плану.

Срок получения образования по образовательной программе в очно - заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3. Требования к поступающему

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар-кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горя-	осваивается

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

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

3.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		<p>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</p>
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>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</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
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 (специальности)
		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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять 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 языке.	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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>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; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

3.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		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

		<p>и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	дичи, кролика	
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 приготов-	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении полуфабрикатов для

	<p>ление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи, на вынос
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, оказы-

		<p>вать им помощь в выборе.</p>
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать

		<p>различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; - править кухонные ножи; - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 потребите-

		<p>лями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, ку-

		<p>ливарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

		<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

		<p>оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе регио-

	оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<p>нальных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; - разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; - варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень

		<p>готовности соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, входя-

		<p>щие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 из-
--	--	---

		<p>делия, бобовые;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - 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
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и

		<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <p>замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, варени-</p>
--	--	---

		<p>ков, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; <p>подготавливать продукты для пиццы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>вести учет реализованных горячих блюд,</p>
--	--	---

		<p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

		<p>та;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ры-

		<p>бы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых про-
--	--	--

		<p>дуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, ди-

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

		<p>способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 про-
--	--	---

		<p>дуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

закусок разнообразного ассортимента	закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,

		<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

		<p>для маринада овощного;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов; - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно - гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодей-

	бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	ствии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в со-

		<p>ответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-гигиенические 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,

		<p>используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при 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
--	--	---

		<p>сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ры-

		<p>бы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 санитарно-гигиенические 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 уче-
--	--	---

		<p>том рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

		<p>дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери-

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>тельных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 транс-

		<p>портированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 го-

		<p>товых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление,	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>сладких блюд, десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка /раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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, шар-

		<p>лотки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

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

		<p>полнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 настоем 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 безопасно-
--	--	--

		<p>сти готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 разнообраз-

		<p>разного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 налитной 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ма-

		<p>шине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по

		<p>безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – введении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске про-

	изделий и хлеба разнообразного ассортимента	дукции с прилавка/раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным 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 ресур-

		<p>сов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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;
--	--	---

		<p>разного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное – в ручную и с использованием технологиче-

		<p>ского оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранении, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> –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 ароматиче-

		<p>ские, красящие вещества;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их соче-

		<p>таемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план программы СПО 43.01.09 Повар, кондитер

по программе СПО:

- на базе основного общего образования с получением среднего общего образования,
- на базе среднего общего образования

Квалификация: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения:

- 1 год 10 мес.
- 3 года 10 мес.

Учебный год в ГАПОУ СО «Ирбитский политехникум» начинается 1 сентября, окончание обучения по данной профессии 30 июня. Делится на 2 полугодия и завершается согласно календарному учебному графику. Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Режим работы осуществляется в рамках шестидневной рабочей недели. Воскресение – выходной. Занятия в политехникуме проводятся по принципу группировки занятий парами и поурочно с 10 минутной переменной, продолжительность одного занятия 45 минут. Продолжительность перемен между парами 10 минут, перерыв между 2 и 3 парами составляет 20-30 минут.

Распределение недель по полугодиям:

I полугодие – 17 недель; II полугодие – 24 недели;

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель на 1, на 2-м курсе каникулы составляют 2 недели в зимний период.

Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, лабораторное и практическое занятие, промежуточную аттестацию) и самостоятельную учебную работу.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением и проводятся в соответствии с графиком консультаций. Основная часть консультаций направлена на оказание консультативной помощи обучающимся с целью подготовки к промежуточной и итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана учтены следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессионального модуля;

максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 36 академических часов в неделю;

- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю (в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09).

**План учебного процесса на базе основного общего образования, с получением среднего общего образования
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Всего	Объем образовательной программы (в академических часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Теоретическое обучение (час.)	Лабораторные и практические занятия (час.)	Дифференцированный зачет, час.	Экзамен, час	Консультации	Консультации перед экзаменом	17 недель	22 недель	17 недель	22 недель	17 недель	23 недель	17 недель	24 недель
Недельная нагрузка												36	36	36	36	36	36	36	36	
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	14_{ДВ}/3_Э		2160	0	2160	1031	998	23	30	28	50	440	570	440	548	90	31	20	21
	Общие																			
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	4 семестр	130	0	130	34	80		6		10		42	34	54				
ОУД.02	Литература	-, К, -, ДЗ	2,4 семестр	175	0	175	110	60	2		3		38	46	34	57				
ОУД.03	Иностранный язык	-, К, -, ДЗ	2,4 семестр	173	0	173	58	110	2		3		40	46	40	47				
ОУД.04	Математика	-, К, -, Э	2,4 семестр	244	0	244	60	168		6		10	52	62	52	78				
ОУД.05	История	-, К, -, ДЗ	2,4 семестр	173	0	173	128	40	2		3		40	46	40	47				
ОУД.06	Физическая культура	-, 3, -, 3, ДЗ	2,4,5 семестр	172	0	172	7	165					34	36	32	38	32			
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	2 семестр	75	0	75	40	30	2		3		30	45						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	5 семестр	38	0	38	25	10	1		2						38			
	По выбору из обязательных предметных областей			0																
ОУД.09	Информатика	-, К, ЭВ/ДЗ	2,3 семестр	124	0	124	30	76	2	6		10	34	40	50					
ОУД.10	Физика	-, ДЗ	4 семестр	111	0	111	76	30	2		3			0	50	61				
ОУД.11	Химия	-, К, -, ЭВ/ДЗ	2,4 семестр	188	0	188	130	40	2	6		10	40	48	38	62				
ОУД.12	Обществознание (вкл.экономику и право)	-, ДЗ	4 семестр	172	0	172	100	68	2		2		40	46	38	48				
ОУД.13	Биология	-, ЭВ/ДЗ	4 семестр	88	0	88	59	12	1	6		10		0	32	56				
ОУД.14	География	-, ДЗ	2 семестр	74	0	74	55	16	1		2		34	40						

ОУД.15	Экология	-,ДЗ	2 семестр	74	0	74	59	12	1		2		34	40						
	Дополнительные			0										0						
ОУД.16	Технология трудоустройства	-,ДЗ	8 семестр	41	0	41	20	19	1		1							20	21	
ОУД.17	Основы учебно-исследовательской деятельности	-,ДЗ	2 семестр	57	0	57	20	33	1		3		24	33						
ОУД.18	Основы деловой культуры	-,ДЗ	6 семестр	51	0	51	20	29	1		1					20	31			
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	10 _{ДЗ/4Э}		829	98	757	347	362	17	24	0	7	140	92	0	36	132	303	70	56
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	1 семестр	58	8	50	26	16		6		2	58							
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	2 семестр	70	10	60	32	26	2				26	44						
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	2 семестр	68	8	60	32	20		6		2	20	48						
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	6 семестр	57	4	53	32	14		6		1						57		
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	5 семестр	32	2	30	19	10	1								32			
ОП. 06	Охрана труда	ДЗ	1 семестр	36	4	32	23	8	1				36							
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	6 семестр	54	4	50	8	40	2								26	28		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	4 семестр	36	4	32	15	16	1								36			
ОП. 09	Физическая культура	3,-,ДЗ	8 семестр	76	8	68	0	66	2									30	30	16
	Вариативная часть																			
ОП. 10	Специальное рисование и лепка	ДЗ	7 семестр	40	4	36	4	30	2										40	
ОП. 11	Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	ДЗ	6 семестр	32	4	28	15	12	1									32		
ОП. 12	Пищевые добавки в производстве	ДЗ	6 семестр	50	6	44	30	12	2									50		
ОП. 13	Национальная кухня	-,К,Э	6 семестр	144	24	120	52	60		6		2					38	106		
ОП. 14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	8 семестр	40	4	36	24	10	2											40
	Психология личности и профессиональное самоопределение																			
ОП. 15	Экологические основы природопользования	ДЗ	5 семестр	36	4	32	21	10	1									36		
П.00	Профессиональный цикл	11 _{ДЗ/9Э}		935	68	820	410	368	36	64	0	13	32	58	100	64	137	135	126	283
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			302																
ПМ.01	Экзамен по модулю	Э	3 семестр	10						8		2			10					
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кули-	ДЗ	1 семестр	32	4	28	16	10	2				32							

	нарных полуфабрикатов																		
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	К,Э	2, 3 семестр	116	8	108	50	50		6		2		58	58				
УП. 01	Учебная практика	ДЗ _{комл}	3 семестр	72										72					
ПП. 01	Производственная практика			72				6								72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			818															
ПМ.02	Экзамен по модулю	Э	6 семестр	9						8		1						9	
МДК02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	3 семестр	32	4	28	16	10	2						32				
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	К,Э	4,5 семестр	201	14	187	90	90		6		1			64	137			
УП. 02	Учебная практика	ДЗ _{комл}	6 семестр	288											144	144			
ПП. 02	Производственная практика			288				6									108	180	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			722															
ПМ.03	Экзамен по модулю	Э	7 семестр	10						8		2						10	
МДК03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	6 семестр	32	2	30	20	8	2									32	
МДК03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	К,Э	7 семестр	140	12	128	60	60		6		2						94	46
УП. 03	Учебная практика	ДЗ _{комл}	7 семестр	324														180	144
ПП. 03	Производственная практика			216				6											
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			393															
ПМ.04.	Экзамен по модулю	Э	8 семестр	9						8		1							9
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	7 семестр	32	2	30	18	10	2									32	

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-ДЗ	8 семестр	100	8	92	50	40	2										38	62
УП. 04	Учебная практика	ДЗ _{компл}	8 семестр	144															36	108
ПП. 04	Производственная практика			108					6											
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			428																
ПМ.05	Экзамен по модулю	Э	8 семестр	9					8		1									9
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	8 семестр	32	2	30	18	10	2											32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	8 семестр	171	12	159	72	80		6		1								171
УП. 05	Учебная практика	ДЗ _{компл}	8 семестр	108																108
ПП. 05	Производственная практика			108																
ПА.00	Промежуточная аттестация			108						118	28	70	8	18	34	78	10	24	18	26
	Практика			1728	0	0	0	0	24	0	0	0	0	72	72	144	252	360	396	432
	ГИА			72																72
	Итого:	35_{дз}/16_э		5724									612	792	612	792	611	829	612	864
Государственная итоговая аттестация выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 17.06 по 30.06				ВСЕГО	дисциплин и МДК							3924	612	720	540	648	359	469	216	360
					учебной практики							936	0	72	0	144	144	180	180	216
					производственной практики							792	0	0	72	0	108	180	216	216
					экзаменов							16	1	1	2	3	1	3	2	3
					зачетов							35	2	5	3	7	3	6	3	6

План учебного процесса на базе среднего общего образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Всего	Объем образовательной программы (в академических часах)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
					Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
							Теоретическое обучение (час.)	Лабораторные и практические занятия (час.)	Дифференцированный зачет, час.	Экзамен, час	Консультации	Консультации перед экзаменом				
Недельная нагрузка												36	36	36	36	
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	9 _{ДЗ} /4 _Э		829	98	731	334	350	16	24	0	7	310	194	175	150
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	1 семестр	58	8	50	26	16		6		2	58			
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	2 семестр	70	10	60	32	26	2				46	24		
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	1 семестр	68	8	60	32	20		6		2	68			
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	3 семестр	57	4	53	32	14		6		1			57	
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	2 семестр	32	2	30	19	10	1					32		
ОП. 06	Охрана труда	ДЗ	1 семестр	36	4	32	23	8	1				36			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	2 семестр	54	4	50	8	40	2				26	28		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	2 семестр	36	4	32	15	16	1					36		
ОП. 09	Физическая культура	3,-,ДЗ	3 семестр	76	8	68	0	66	2				26	26	24	
	Вариативная часть															
ОП. 10	Специальное рисование и лепка	ДЗ	3 семестр	40	4	36	4	30	2						40	
ОП. 11	Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	К	4 семестр	32	4	28	16	12								32

ОП. 12	Пищевые добавки в производстве	-,ДЗ	4 семестр	50	6	44	30	12	2					8	42	
ОП. 13	Национальная кухня	-,К,Э	3 семестр	144	24	120	52	60		6		2	50	48	46	
ОП. 14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	4 семестр	40	4	36	24	10	2						40	
	Психология личности и профессиональное самоопределение															
ОП. 15	Экологические основы природопользования	ДЗ	4 семестр	36	4	32	21	10	1						36	
П.00	Профессиональный цикл	11,ДЗ/Э		935	136	820	410	736	72	128	0	26	158	274	150	353
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			302	12	136	66	60	8	14	0	4	302	0	0	0
ПМ.01	Экзамен по модулю	Э	1 семестр	10						8		2	10			
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1 семестр	32	4	28	16	10	2				32			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	1 семестр	116	8	108	50	50		6		2	116			
УП. 01	Учебная практика	ДЗ _{компл}	1 семестр	72									72			
ПП. 01	Производственная практика			72					6					72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			638	18	215	106	100	8	14	0	2	0	638	0	0
ПМ.02	Экзамен по модулю	Э	2 семестр	9						8		1		9		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	2 семестр	32	4	28	16	10	2					32		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	2 семестр	201	14	187	90	90		6		1		201		
УП. 02	Учебная практика	ДЗ _{компл}	2 семестр	144										144		
ПП. 02	Производственная практика			252					6					252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			470	14	158	80	68	8	14	0	4	0	32	438	0
ПМ.03	Экзамен по модулю	Э	3 семестр	10						8		2			10	
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	2 семестр	32	2	30	20	8	2					32		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинар-	Э	3 семестр	140	12	128	60	60		6		2			140	

	ных изделий, закусок																
УП. 03	Учебная практика	ДЗ _{компл}	3 семестр	180												180	
ПП. 03	Производственная практика			108					6								108
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			285	10	122	68	50	10	8	0	1	0	0	0	0	285
ПМ.04.	Экзамен по модулю	Э	4 семестр	9						8		1					9
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	4 семестр	32	2	30	18	10	2								32
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	4 семестр	100	8	92	50	40	2								100
УП. 04	Учебная практика	ДЗ _{компл}	4 семестр	72													72
ПП. 04	Производственная практика			72					6								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			392	14	189	90	90	2	14	0	2	0	0	0	0	392
ПМ.05	Экзамен по модулю	Э	4 семестр	9						8		1					9
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	4 семестр	32	2	30	18	10	2								32
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	4 семестр	171	12	159	72	80		6		1					171
УП. 05	Учебная практика	ДЗ _{компл}	4 семестр	108													108
ПП. 05	Производственная практика			72													
ПА.00	Промежуточная аттестация			108						152	0	33	34	16	33	25	
	Практика			1152	0	0	0	0	24	0	0	0	144	396	288	324	
	ГИА			36												36	
	Итого:	20 ДЗ/13 Э		2952									612	864	613	863	
Государственная итоговая аттестация выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 17.06 по 30.06				ВСЕГО	дисциплин и МДК							1764	468	468	325	503	
					учебной практики							576	72	144	180	180	
					производственной практики							576	72	252	108	144	
					экзаменов							13	4	2	4	3	
					зачетов							20	3	7	2	8	

3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

Представлены в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.4. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.5. Рабочие программы профессионального учебного цикла.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.6. Рабочая программа раздела "Физическая культура".

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.7. Программы учебной и производственных практик.

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.8. Программа государственной итоговой аттестации

Представлена в Приложении 1 данной адаптационной образовательной программы.

3.9. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

Структура и содержание рабочих адаптированных программ учебных дисциплин и профессиональных модулей разрабатывается с учетом требований стандарта 43.01.09 Повар, кондитер и соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При проведении учебных занятий используют следующие методы: личностно-ориентированный, метод проектов, метод решения производственных (проблемных) ситуаций, беседы, игровые методы, метод информационных технологий. Все методы адаптированы к обучающимся инвалидам и лицам с ограничениями возможностями здоровья.

Программы общеобразовательных дисциплин:

ОУД. 01 Русский язык

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОУД. 02 Литература

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру;

- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ОУД.03 Иностранный язык

Освоение содержания учебной дисциплины «Английский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

- осознание своего места в поликультурном мире;
- готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;
- умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметных:

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях

ОУД. 04 Математика

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;
- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

предметных:

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей;
- умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

ОУД.05 История

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ОУД.06 Физическая культура

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение

студентами следующих результатов:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

метапредметных:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметных:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии,

отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

ОУД. 08 Астрономия

Освоение содержания учебной дисциплины «Астрономия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- 1) чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной астрономии;
- 2) готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли общих компетенций в этом;
- 3) умение использовать достижения современной астрономической науки и космических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- 4) умение самостоятельно добывать новые для себя астрономические знания, используя для этого доступные источники информации;

- 5) умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- 6) умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

1) использование различных видов познавательной деятельности для решения астрономических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

2) использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон астрономических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

3) умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

4) умение использовать различные источники для получения информации, оценивать ее достоверность;

5) умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

6) умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

1) сформированность представлений о роли и месте астрономии в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли астрономии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) владение основополагающими астрономическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;

3) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

4) умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

5) сформированность умения решать физико-астрономических задачи;

6) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания астрономических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

ОУД.09 Информатика

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих *результатов*:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

- осознание своего места в информационном обществе;

- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ОУД.10 Физика

Освоение содержания учебной общеобразовательной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
- умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- сформированность умения решать физические задачи;
- сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
- сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

ОУД.11 Химия

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

- использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

- сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

ОУД.12 Обществознание (вкл. Экономику и право)

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечелове-

ческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

- использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

- выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметных:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экономика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, лично-

му здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;

- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;

- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;

- умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- понимание сущности экономических институтов, их роли в социальноэкономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;

- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;

- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения;

- анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства;

- знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;

- понимание места и роли России в современной мировой экономике;

- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

Освоение содержания учебной дисциплины «Право» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

- формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

- сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
- готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
- готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;
- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

метапредметных:

- выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

предметных:

- сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;
- владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;
- сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- сформированность основ правового мышления;
- сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;
- понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;
- сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

ОУД.13 Биология

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;
- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в обра-

зовательной и профессиональной деятельности;

- возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;

- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании);

- правил поведения в природной среде;

- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений;

- выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру;

- сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;

- определять живые объекты в природе;

- проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать эле-

ментарные биологические задачи;

- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

ОУД.14 География

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

- креативность мышления, инициативность и находчивость;

метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;

предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;

- владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;
- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

ОУД.15 Экология

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;
- сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;
- владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;
- владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
- сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
- сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

ОУД.16 Технология трудоустройства

уметь:

- составлять резюме;
- эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;
- проходить интервью;
- заполнять анкеты при прохождении тестирования;
- самопрезентовать себя;
- использовать деловое общение, стиль.

знать:

- реальную ситуацию на рынке труда;
- содержание понятия карьера и ее виды;
- этапы карьеры и их специфику;
- принципы планирования и управления карьерой;
- возможные способы поиска работы;
- агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;
- правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;
- принципы составления резюме;
- правила поведения в организации

ОУД. 17 Основы учебно-исследовательской деятельности

уметь:

- работать с информационными источниками: изданиями, сайтами и т.д.
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, проект, выпускную квалификационную работу)

знать:

- формы и методы учебно-исследовательской работы;
- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
- требования, предъявляемые к защите реферата, проекта, выпускной квалификационной работы

ОУД.18 Основы деловой культуры

уметь:

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнёрами;
- организовать рабочее место.

знать:

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры в устной и письменной форме;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы психологии производственных отношений;
- основы управления и конфликтологии.

ОП. 01 Основы микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно - отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики требования к качеству, упаковке,
- транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства;

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

ОП. 05 Основы калькуляции и учета

уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю отходов и потерь при холодной обработке сырья;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составлять технологические карты на блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия;

- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- производить расчет себестоимости сырья;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.

знать:

- виды учета в общественном питании;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий;
- нормы расхода сырья;
- требования к оформлению документации;
- понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие
- калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила списания продуктов;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой;
- правила отпуска блюд с производства;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

ОП. 06 Охрана труда

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной.

ОП. 07. Иностраный язык в профессиональной деятельности

уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение; Монологическая речь
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь
- небольшой рассказ (эссе);
- заполнение анкет, бланков;
- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование
- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
- отделять главную информацию от второстепенной;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение
- извлекать необходимую, интересующую информацию;
- отделять главную информацию от второстепенной;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and*, *but*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Использование существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.
- глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

уметь:

- предпринимать профилактические меры на рабочем месте для снижения уровня опасностей для жизни и здоровья людей;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим.

знать:

- виды чрезвычайных ситуаций;
- порядок действий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их возникновения;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности;
- правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания доврачебной помощи пострадавшим.

ОП.09 Физическая культура

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

ОП.10. Специальное рисование и лепка

уметь:

- подбирать композиции кондитерских изделий;
- подбирать композиции рисунка;
- рисовать с натуры;
- определять на глаз размер и соотношение частей предмета;
- осуществлять лепку при помощи кулинарных инструментов.

знать:

- технику рисунка;
- понятие о цвете;
- последовательность работы над рисунком;
- последовательность работы лепной фигуры;
- законы композиции для декоративного оформления тортов;
- язык скульптуры и динамику объема.

Дисциплины адаптационного учебного цикла

ОП. 11. Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания

уметь:

- выбирать методы и формы определения спроса на услуги общественного питания;

- определять степень удовлетворённости населения услугами предприятий;
- анализировать качество услуг общественного питания на внешнем и внутреннем рынке;
- выбирать приемлемые методы развития услуг предприятий в зависимости от различных факторов;
- составлять различные виды меню;
- выполнять сервировку столов;
- внедрять новые формы обслуживания на предприятиях питания;
- внедрять новые технологии при производстве кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

знать:

- методы и формы и формы определения потребительского спроса на ПОП;
- оценку потребителей на качество услуг предприятий питания;
- качество услуг предприятий различного уровня;
- конъюнктуру рынка услуг;
- новые технологии, применяемые при производстве продукции на предприятиях питания;
- основы составления меню;
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов;
- виды столового белья;
- правила сервировки столов и обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий;
- новые формы услуг на предприятиях общественного питания.

ОП.12 Пищевые добавки в производстве

уметь:

- применять теоретические знания по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях;
- обосновывать выбор пищевых добавок.

знать:

- классификацию пищевых добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием Е-индексов;
- основные технологические функции пищевых добавок;
- характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых добавок.

ОП. 13. Национальная кухня

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам национальной кухни;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни;
- оценивать качество готовых изделий.

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству блюд национальной кухни;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд национальной кухни;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд национальной кухни;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления блюд национальной кухни;

- правила хранения и требования к качеству блюд национальной кухни;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ОП. 14. Основы предпринимательской деятельности

уметь:

- разрабатывать миссию бизнеса;
- формулировать бизнес-идеи;
- проектировать бизнес-план.

знать:

- особенности предпринимательства как вида деятельности;
- классификации предпринимательства;
- особенности ведения предпринимательской деятельности в Свердловской области;
- основы правового регулирования предпринимательской деятельности;
- порядок и сроки государственной регистрации субъектов малого предпринимательства;
- формы государственной и муниципальной поддержки предпринимателей в Свердловской области;
- основы налогообложения и бухгалтерского учета в сфере малого предпринимательства;
- имущественные, финансово-кредитные, кадровые ресурсы малого предпринимательства;
- особенности маркетинга в предпринимательской деятельности;
- сущность, назначение бизнес-плана;
- методику составления бизнес-плана.

ОП. 15. Экологические основы природопользования

уметь:

- осознавать взаимосвязь организмов и среды обитания;
- определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса;

знать:

- правовые вопросы экологической безопасности;
- об экологических принципах рационального природопользования;
- задачи и цели природоохранных органов управления и надзора

ПМ.00.Профессиональный цикл

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рациональ-

ного использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов;
- осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов;
- соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения;
- осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

ПМ02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- в оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- в ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

ЦМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы.

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся СПО 43.01.09 Повар, кондитер применяются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются Ирбитским политехникумом самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Формы и процедуры контроля доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах Ирбитским политехникумом, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, пись-

менно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Для рубежного и итогового контроля создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС по СПО 43.01.09 Повар, кондитер - это комплекс контрольно-оценочных средств (ККОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Процедура оценивания предполагает демонстрацию или подтверждение того, что обучающиеся освоили требуемые компетенции и могут осуществлять все требуемые действия в рамках данной компетенции.

Таким образом, оценка качества подготовки выпускника по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, складывается из:

1. Оценки учебных достижений, куда входят – оценки по дисциплинам, оценки за МДК, практики.

2. Оценки квалификации, состоящей из оценки ВКР, материалы свидетельствующие об освоении ПМ, сертификаты и др. информация, необходимая для работодателя.

Порядок и условия оценивания определяются политехникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются политехникумом самостоятельно. ФОС по профессиональному модулю, рассматривается на заседании методической комиссии «Сферы обслуживания» после согласования с работодателями.

ФОС ИА утверждаются политехникумом после согласования с работодателем.

Формы контроля достижений обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям

Код и наименование дисциплины (профессионального модуля)	Форма промежуточной аттестации	Форма контроля и оценки достижения
ОУД.01. Русский язык	Экзамен	Традиционная форма
ОУД.02 Литература	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.03 Иностранный язык	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.04 Математика	Экзамен	Практическое задание
ОУД.05 История	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.06 Физическая культура	Дифференцированный зачет	Выполнение нормативов
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.08 Астрономия	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.09 Информатика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.10 Физика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.11 Химия	Экзамен	Практическое задание
ОУД.12 Обществознание(вкл.экономику и право)	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.13 Биология	Экзамен	Традиционная форма
ОУД.14 География	Экзамен	Традиционная форма
ОУД.15 Экология	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.16 Технология трудоустройства	Экзамен	Традиционная форма
ОУД.17 Основы учебно-исследовательской деятельности	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОУД.18 Основы деловой культуры	Экзамен	Традиционная форма
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Экзамен	Практическое задание
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Экзамен	Традиционная форма
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Экзамен	Практическое задание
ОП.05 Основы калькуляции и учета	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП.06 Охрана труда	Дифференцированный зачет	Традиционная форма
ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП.08 Основы безопасности жизнедеятельности	Дифференцированный зачет	Традиционная форма
ОП.09 Физическая культура	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП.10. Специальный рисунок и лепка	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП.11. Организация обслуживания	Дифференцированный зачет	Практическое задание

посетителей на предприятиях общественного питания		
ОП. 12. Пищевые добавки в производстве	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ОП. 13. Национальная кухня	Экзамен	Практическое задание
ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	Дифференцированный зачет	Тестирование
ОП. 15 Экологические основы природопользования	Дифференцированный зачет	Тестирование
пм. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	Практическое задание
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен	Практическое задание.
УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Представление отчета по практике в форме дневника.
пм.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Практическое задание
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Практическое задание.
УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Представление отчета по практике в форме дневника.
пм.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Практическое задание
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Практическое задание.
УП 03 Учебная практика ПП 03 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Представление отчета по практике в форме дневника.
пм.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализа-	Дифференцированный зачет	Практическое задание

ции и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
УП 04 Учебная практика ПП 04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Представление отчета по практике в форме дневника.
пм.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экзамен	Практическое задание.
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен	Практическое задание.
УП 05 Учебная практика ПП 05 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Представление отчета по практике в форме дневника.
Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Пояснительная записка к производственной практике. Выпускная практическая квалификационная работа.	Представление пояснительной записки по освоению профессиональных компетенций на производственной практике по профессиональным модулям в форме презентации. Практическое задание Демонстрационный экзамен

4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаст трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК);
- использование выпускниками необходимых технических средств при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные комнаты 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).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для людей с отсутствием зрения:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля, или/либо предоставляются в электронном виде с обеспечением доступа к компьютеру, на котором установлено специализированное программное обеспечение, или/либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются или на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля, или на компьютере со специализированным программным обеспечением, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для людей с отсутствием слуха и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости предоставляется индивидуальная звукоусиливающая аппаратура);

- по желанию выпускников государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию выпускников государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является

представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении им теоретического материала и прохождения учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем Ирбитского политехникума и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Оценка качества освоения СПО осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций. Членами государственной аттестационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества СПО.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, Ирбитским политехникумом выдаются документы установленного образца.

Формы итоговой аттестации:

Письменная экзаменационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя два этапа:

1 этап. Пояснительная записка по виду профессиональной деятельности

Письменная работа в форме пояснительной записки к производственной практике является самостоятельной работой обучающегося, соответствующей к присвоению квалификации, профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, и как правило, выполняется по видам профессиональной деятельности, обозначенным в ФГОС СПО. В процессе ее выполнения выпускник систематизирует, закрепляет и расширяет полученные знания с применением новых производственных технологий, материалов, оборудования, инструмента. Письменная экзаменационная работа выполняется на листах формата А 4 и может дополняться электронной презентацией.

В письменных работах содержатся следующие разделы:

- актуальность выбранной темы – вида профессиональной деятельности (ВПД), общие сведения;
- описание приемов и методов работ, материалов и оборудования;
- выводы и предложения по применению ВПД.

2 этап. Выпускная практическая квалификационная работа

Выявляются следующие общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно

	к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

5.1. Кадровое обеспечение.

Наименование образовательной программы, в том числе профессии, специальности, уровень образования	Фамилия, имя, отчество, должность в соответствии с номенклатурой должностей педагогических работников	Уровень образования, полученная специальность (направление подготовки) по документу об образовании и (или) квалификации	Информация о дополнительном профессиональном образовании	Стаж педагогической работы
ОУД.00 Общеобразовательный цикл				
ОУД. 01. Русский язык	Бахарева Юлия Александровна, Преподаватель	Высшее. Филолог. Преподаватель	01.04.2016-22.04.2016 ФГБОУ ВПО «Уральский государственный педагогический университет»	19 лет

ОУД.02 Литература			ОП: «Современные технологии обучения и воспитания детей с ОВЗ в условиях подготовки к реализации ФГОС», 108 часов; 25.04.2017-26.04.2017 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Управление качеством образования в условиях введения и реализации ФГОС СОО», 16 часов; 26.09.2017-28.09.2017 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Методические вопросы реализации Концепции преподавания русского языка и литературы», 24 часа	
ОУД.03 Иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Новопашина Елена Александровна, Преподаватель	Высшее. Учитель начальных классов и английского языка	01.04.2016 НОЧУ ДПО «Уральский центр подготовки кадров» ОП: «Традиции и инновации современного урока в условиях реализации ФГОС НОО, ООО», 108 часов; 19.12.2016-20.12.2016 АНО ДПО «Учебный центр «Навигатор обучения» ОП: «Обучение педагогических работников навыкам оказания первой помощи», 16 час.; 04.10.2017-27.10.2017 «ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Интеграция ФГОС СОО и ФГОС СПО в образовательном процессе профессиональных образовательных организаций», 40 часов	9 лет
ОУД.04 Математика	Сластёнова Светлана Анатольевна, Преподаватель	Нижнетагильский государственный педагогический институт, 1977, Математика, Учитель математики средней школы	24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж - Межрегиональный центр компетенций» ОП: «Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 часов	41 Лет
ОУД.05 История	Воложанина Наталья Анатольевна, преподаватель	Уральский институт коммерции и права Юрист, 2002г	ООО "Учебный центр "Профессионал". История: теория и методика преподавания в образовательной организации, 600 час.(06.09.2017-06.12.2017)	3 года
ОУД.06 Физическая культура ОП.09 Физическая культура	Бедрина Мария Юрьевна Преподаватель	Высшее. ФГБОУ ВО "Шадринский государственный педагогический университет", 2017г. Бакалавр, педобразование	01.10.2016-30.04.2017 ФГБОУ ВО "Шадринский государственный педагогический университет" ОП: «Инструктор по фитнесу», 150 час.	1 год

<p>ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Семенов Владимир Михайлович, Преподаватель</p>	<p>Среднее профессиональное. Ирбитский мотоциклетный техникум, 1976 г. Мотоцикlostроение</p>	<p>03.10.2016-07.10.2016 ГКУ ДПО (повышения квалификации) специалистов Свердловской области «Учебно-методический центр по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям Свердловской области» ОП: «Программа подготовки должностных лиц и специалистов гражданской обороны и Свердловской областной подсистемы единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций для руководителей нештатных формирований по предупреждению чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности в организации», 36 часов</p>	<p>22 г</p>
<p>ОУД.08 Астрономия ОУД.10 Физика ОУД.17 Основы учебно-исследовательской деятельности</p>	<p>Шаклеина Наталья Петровна, Преподаватель</p>	<p>Нижнетагильский государственный педагогический институт, 1979, Физика, Учитель физики средней школы</p>	<p>19.03.2018-23.03.2018 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Методика преподавания и содержание раздела "Механика" как основы усвоения других разделов физики», 40 часов</p>	<p>39 лет</p>
<p>ОУД.09 Информатика</p>	<p>Трескова Наталья Сергеевна, преподаватель</p>	<p>Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин 4 разряда, 2001г ГОУ ВПО "Уральский государственный технический университет - УПИ" Менеджер, 2008г.</p>	<p>31.05.2017-02.06.2017 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Разработка и реализация образовательных программ профессиональной подготовки школьников в профессиональных образовательных организациях», 24 часа; 21.08.2017-26.08.2017 ОГБПОУ «Томский техникум информационных технологий» ОП: «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Разработчик Веб и мультимедийных приложений» с учётом стандарта «Ворлдскиллс Россия по компетенции «Веб-дизайн», 108 часов; 24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж - Межрегиональный центр компетенций» ОП: «Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 час Проходит обучение в АНО «Национальный исследовательский институт дополнительного профессионального образования» по программе профессиональной переподготов-</p>	<p>9 лет</p>

			ки «Учитель математики и информатики и ИКТ (информационно-коммуникационных технологий)» (период обучения с 07.03.2018 по 20.12.2018)	
ОУД.11 Химия ОУД.13 Биология ОУД.15 Экология ОП.15 Экологические основы природопользования	Ковалева Татьяна Григорьевна, преподаватель	Белгородский технологический институт строительных материалов им. И.А. Гришманова Инженер-химик-технолог, 1988г. АНО ДПО "Межрегиональная академия строительного и промышленного комплекса" Педагогика и психология среднего профессионального образования, 2016г	«Проектирование профессионально-ориентированных задач в общеобразовательных дисциплинах в соответствии с требованиями ТОП-50», 16 час. (06.03.2017-07.03.2017)	10 лет
ОУД.12 Обществознание	Бульчева Юлия Викторовна, преподаватель	Высшее, ФГАОУ ВПО "Российский государственный профессионально-педагогический университет", 2014, Юриспруденция, учитель права	«Технология портфолио в процессе реализации основных профессиональных программ», 24 час, 08.09.2016-10.09.2016	3 года
ОУД.14 География	Журавлева Наталья Николаевна	Высшая комсомольская школа при ЦК ВЛКСМ, 1982, История, Преподаватель истории и обществоведения, методист коммунистического воспитания	15.02.2016-19.02.2016 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Организационно-педагогическое сопровождение профессионального самоопределения обучающихся в системе непрерывного образования», 40 часов;	27 лет

		<p>ФГАОУ ВПО "Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина", 2013,</p> <p>Государственное и муниципальное управление,</p> <p>Государственное и муниципальное управление</p>	<p>20.11.2017-22.11.2017 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Методология и практика разрешения конфликтов в образовательных организациях», 24 часа;</p> <p>24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж - Межрегиональный центр компетенций» ОП: «Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 часов</p>	
<p>ОУД.16 Технология трудоустройства</p> <p>ОУД.18 Основы деловой культуры</p>	<p>Тюленева Галина Васильевна, преподаватель, Педагог-библиотекарь</p>	<p>Тюменский индустриальный институт 1981,</p> <p>Подъемно-транспортные машины и оборудование Инженер-механик. Ленинградский ордена Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт имени А.И. Герцена, 1988,</p> <p>Педагогическая подготовка инженерно-технических работников системы ПТО</p>	<p>08.06.2015-18.06.2015 ФГБОУ ВПО «Уральский государственный педагогический университет» ОП: «Современные методы социальной работы с гражданами, нуждающимися в социальном обслуживании», 72 часа</p>	35 лет
<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Порсина Валентина Владимировна, мастер п/о</p>	<p>Высшее, УрГЭУ ВПО «Уральский государственный экономический университет», 2015, Товаровед-эксперт</p>	<p>«Разработка и реализация образовательных программ с учётом требований профессиональных стандартов», 40 час. (20.02.2017-02.03.2017)</p>	20 лет
<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учёта</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p> <p>ОП.10 Специальное рисование и лепка</p> <p>ОП.11 Организация обслуживания посетителей на предприятиях общест-</p>	<p>Мельникова Елена Владиславовна, преподаватель</p>	<p>Нижнетагильский государственный педагогический институт, 1989 г. учитель общетехнических дисциплин и труда средней школы</p>	<p>05.04.2017-21.04.2017 ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования» ОП: «Контрольно-оценочная деятельность в соответствии с ФГОС СПО», 40 часов;</p> <p>27.09.2017-29.09.2017 ИП Юдина Анна Николаевна Стажировка по программе «Освоение современных технологий изготовления сложных блюд европейской кухни», 24 часа;</p> <p>24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж – Межрегиональный центр компетенций» ОП: «Проектирование учебно-методического</p>	21 год

<p>венного питания ОП.12 Пищевые добавки в производстве ОП.13 Национальная кухня МДК.01.01 МДК.01.02 МДК.02.01 МДК.02.02 МДК.03.01 МДК.03.02 МДК.04.01 МДК.04.02 МДК.05.01 МДК.05.02</p>			<p>комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 часов</p>	
<p>ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</p>	<p>Пахомова Юлия Викторовна, Преподаватель</p>	<p>Высшее. НОУ ВПО "Гуманитарный университет", 2012, Менеджмент организации, Менеджер</p>	<p>19.09.2016-30.11.2016 ФГАОУ ВО "Российский государственный профессионально-педагогический университет" Профессиональная переподготовка по ОП: «Педагог профессионального образования», 270 час. 27.02.2017-15.03.2017 ГАОУ ДПО СО "Институт развития образования" ОП: «Разработка и реализация программ сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при обучении в профессиональной образовательной организации», 40 час.</p>	1 год
<p>ОП.14 Психология личности и профессиональное самоопределение</p>	<p>Галиева Светлана Анатольевна, Педагог-психолог, преподаватель</p>	<p>Высшее. Специалист по социальной работе</p>	<p>10.02.2019-15.02.2019 ГАОУ ДПО СО "Институт развития образования" Повышение квалификации по ОП: "Организационно-содержательные условия реализации программ сопровождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при обучении в профессиональных образовательных организациях и содействии их трудоустройству", 40 часов;</p>	6 лет
<p>ПМ.01 УП.01 ПП.01 ПМ.02 УП.02 ПП.02 ПМ.03 УП.03 ПП.03</p>	<p>Васькова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения, преподаватель</p>	<p>Высшее. Педагог профессионального обучения</p>	<p>28.11.2017-30.11.2017 МУП "Комбинат школьного и студенческого питания" Муниципального образования город Ирбит Стажировка по программе «Освоение современных производственных технологий изготовления продукции общественного питания», 24 часа; 24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО "Уральский политех-</p>	23 года

			<p>нический колледж - Межрегиональный центр компетенций" ОП: «Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 часов 08.10.2018-10.10.2018 «ГАОУ ДПО СО "Институт развития образования" ОП: «Технологии практико-ориентированного обучения в соответствии с ФГОС СПО – 4», 24 час.</p>	
<p>ПМ.04 УП.04 ПП.04 ПМ.05 УП.05 ПП.05</p>	<p>Дружинина Светлана Александровна, мастер производственного обучения, преподаватель</p>	<p>Екатеринбургский торгово-экономический техникум, 2004, Профессиональное обучение, Мастер производственного обучения - техник</p>	<p>Ирбит Стажировка по ОП: «Освоение современных производственных технологий изготовления продукции общественного питания», 24 час. 24.05.2018-25.05.2018 ГАПОУ СО "Уральский политехнический колледж - Межрегиональный центр компетенций" ОП: «Проектирование учебно-методического комплекса основных образовательных программ СПО в соответствии с требованиями ФГОС по ТОП-50», 16 час.</p>	<p>22 года</p>

Педагогические работники, прошедшие повышение квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Артемьева Татьяна Алексеевна	Заместитель директора по УПР	ГАОУ ДПО СО "Институт развития образования"	21.09.2015-25.09.2015	Профессиональная подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	40 час.	Удостоверение № 15366 от 25.09.2015
Давыдова Марина Геннадьевна	Мастер производственного обучения, преподаватель спецдисциплин	МЦК ДПП	13, 14.10.16 23 - 25.11.16г	«Нормативное и организационно-методическое сопровождение реализации адаптированных программ для инвалидов и лиц с ОВЗ в ПОО» «Технологии инклюзивного образования лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях»	16 час. 24 час.	Удостоверение о повышении квалификации № 86 Удостоверение о повышении квалификации № 519
Ковалева Татьяна Григорьевна	Педагог дополнительного образования	ГАПОУ СО "Екатеринбургский промышленно-технологический техникум им. В.М. Курочкина"	04.03.2016	Профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья: особенности организации образовательного процесса и технологии обучения лиц с нарушениями слуха	8 час.	Сертификат от 04.03.2016
Томилова Марина Витальевна	Социальный педагог	ГАОУ ДПО СО "Институт развития образования"	17.03.2015-21.03.2015	Профессиональная подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	40 час.	Удостоверение № 2642 от 21.03.2015

Томшина Татьяна Негодимовна	Методист	Высшее, НОЧУ ВПО «Уральский институт коммерции и права», 2011, юрист	13.10.2016 - 14.10.2016	- повышение квалификации по дополни- тельной профессиональной программе "Нормативное и организационно - мето- дическое сопровождение реализации адаптированных образовательных про- грамм для инвалидов и лиц с ограничен- ными возможностями здоровья в про- фессиональных образовательных орга- низациях"	16 ч	Удостоверение о по- вышении квалифика- ции от 14.10.2016

К реализации адаптированной образовательной программы СПО 43.01.09 Повар, кондитер привлекаются специалисты Ирбитского политехникума: тьютор, педагог-психолог, социальный педагог, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения (программист).

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему 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.

Информационное обеспечение обучения адаптированной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер

- Для лиц с нарушениями зрения:

в печатной форме увеличенным шрифтом;

в форме электронного документа;

в форме аудиовидеофайла;

- Для лиц с нарушениями слуха информация предоставляется:

в печатной форме или в форме электронного документа;

- Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата информация предоставляется:

в печатной форме;

в форме электронного документа;

в форме аудиовидеофайла;

- Для лиц с нервно-психическими нарушениями информация предоставляется:

в виде текстов с иллюстрациями;

в форме аудиовидеофайлов

№ п/п	Наименования предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом по каждой заявленной образовательной программе)	Автор, название, год издания учебного, учебно – методического издания и (или) наименование электронного образовательного, информационного ресурса (группы электронных образовательных, информационных ресурсов)	Вид образовательного и информационного ресурса (печатный/электронный)	Количество экз Печатный земляров
1	2	3	4	5
ОУД.00 Общеобразовательный цикл				
ОУД.01	Русский язык	Антонова, Е.С. Русский язык – М. Акдемия, 2013 (у)	Печатный	25

ОУД.02	Литература	Обернихина Г.А. и др. Литература. М.Академия, 2013(у)	Печатный	25
ОУД.03	Иностранный язык	Голубев,А.П.и др.Английский язык. – М.: Академия, 2014г. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания (Электронный ресурс).- Ростов н/Д.:Феникс, 2013г. Бескорвайная Г.Т. и др. Planet of English: учебник английский язык- М-Академия, 2013г	Печатный Электронный Печатный	15
ОУД.04	Математика	Башмаков,М.И. .Математика. – М.Академия,2013 (у) Башмаков,М.И. Математика: книга для преподавателя.-. - М.: Академия,2013(у). Башмаков,М.И. Математика: сборник задач профильной направленности. - М.: Академия,2013(у). Башмаков,М.И. Математика: Задачник. - М.: Академия,2013(у). Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.- М. Академия,2013	Печатный Электронный Печатный Печатный Печатный	25 1 1 1 25
ОУД.05	История	Артемов, В.В. и др. История для профессий спец.тех.,соц.-эконои.профессий – М.: Академия, 2013	Печатный	25
ОУД.06	Физическая культура	Бишаева,А.А. Физическая культура. – М.: Академия, 2013. (у..)	Печатный	20
ОУД.07	ОБЖ	Косолапова,Н.В Основы безопасности. Жизнедеятельности – М.Академия 2013	Печатный	25
ОУД.08	Астрономия	Воронцов –Вельяминов Б.А.Астрономия,11кл. - М.Академия,2013 (у)	Электронный	
ОУД.09	Информатика	Цветкова,М.С. и др. Информатика и ИКТ. – М.Академия,2013 (у)	Печатный	25
ОУД.10	Физика	Дмитриева,В.Ф. Физика для профессий и спец. техн. профиля = М.Академия,2013 у()	Печатный	25
ОУД.11	Химия	Габриэлян,О.С.Химия для профессий и спец. техн профиля. – М.Академия,2013 (у) Ерохин,Ю.М. Химия. – М.Академия,2013 (у)	Печатный Электронный	25
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	Горелов,А.А. Обществознание.- М.Академия,2013 (у) Важенин,А.Г. Обществоведение. - М.Академия,2013 (у)	Печатный	25
ОУД.13	Биология	Константинов,В.М. Биология. - М.Академия,2013 (у)	Печатный	25
ОУД.14	География	Баранчиков Е.В.География учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: учеб. – Москва: Академия, 2012.	Печатный	25
ОУД.15	Экология	Чернова Н.М. Экология 10-11кл., - Изд. Дрофа,2013	Электронный	
ОУД.16	Технология трудоустройства	Шеламова,Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве. – М.Академия,2013	Электронный	1
ОУД.17	Основы учебно-	Рыжов В.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов, -	Элетронный	

	исследовательской деятельности	Канск,2015 Молочков В.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности, уч. пос., - М. «Академия»,2016 -176с. Дубровина О.С. Использование проектных технологий в формировании общих и профессиональных компетенций обучающихся. Проблемы и перспективы развития образования, - Пермь: Меркурий,2015.	печатный	
ОУД.18	Основы деловой культуры	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М. Академия,2013 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – М. Академия,2013	Печатный Печатный	25 25
ОП.00 Общепрофессиональный цикл				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (2-е изд.) учебник Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания ,санитария.- М.Академия,2013	Печатный	1 15
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М. Академия,2013 Дубцов Г.Г Товароведение пищевых продуктов. – М.Академия,2013 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. –М.Академия,2012	Печатный	2 5 15
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд.) учебник, 2018 Ботов М.И., Давыдов Д.М., Кирпичников В.П. Электротепловое оборудование индустрии питания: Учебное пособие,2-е изд.,испр.,2017	Печатный Электронный	1 1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание.- М.Академия,2013	Печатный	15
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Печатный	20
ОП.06	Охрана труда	Тамахина А.Я., Беспланеев Э.В. — Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум Издательство «Лань»,2015 Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности.- М.Академия,2013	Электронный	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. - М.: Академия, 2013. (у..)	Печатный	
ОП.08	Безопасность жизне-	Косолапова, Н.В Основы безопасности.	Печатный	20

	деятельности	жизнедеятельности – М.Академия 2013		
ОП.09	Физическая культура	Бишаева, А.А. Физическая культура. – М.: Академия, 2013. (у.)	Печатный	20
Дисциплины адаптационного учебного цикла				
ОП.10	Специальное рисование и лепка	Иванова И.Н. Рисование и лепка. – М. Академия, 2013	электронный	1
ОП.11	Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	Базарнова Ю.Г. — Методы исследования сырья и готовой продукции Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, 2013	электронный	1
		Тамахина А.Я., Бесланев Э.В. — Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум Издательство "Лань", 2015	электронный	1
ОП.12	Пищевые добавки в производстве	Доморецкий Т.А. Технология продуктов общественного питания, Москва, Форум 2008	Печатный	1
ОП.13	Национальная кухня	Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры мира», ЗАО «Гур. Дом Медиа Инфо Групп», 2013 Усов В.В. Русская кухня (Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка). – М. Академия, 2013 Усов В.В. Русская кухня (Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда). М. Академия, 2013	Печатный	1
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности. – М. Академия, 2014	Печатный	1
	Психология личности и профессиональное самоопределение	Брагин Л.А. Организация коммерческой деятельности. – М. Академия, 2013 Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. – М. Академия, 2013		
ОП.15	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Экологические основы природопользования, уч. для СПО. – М. Академия, 2013-240с.	электронный	1
II.00 Профессиональный цикл				
II.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.), учебник. 2017	Печатный	1
		Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс, 2017. – 544с. Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва, 2017 Василенко С. Большая поваренная книга. – Харьков, Белгород, 2012	Электронный	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к ре-	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.), учебник. 2017	Печатный	1

	лизации кулинарных полуфабрикатов	Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с. Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017	Электронный	1
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов(2-е изд.),учебник,2018	Печатный	1
		Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Электронный	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок	Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов(2-е изд.),учебник,2018	Печатный	1
		Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Электронный	1
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.03.01	Организация приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник – 2018	Печатный	1
		Богачева А.А. приготовление и оформление холодных блюд и закусок,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Электронный	1 1
МДК.03.02	Процессы приготовления подготовка к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник – 2018	Печатный	1
		Богачева А.А. приготовление и оформление холодных блюд и закусок,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Электронный	1 1
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки	Синицына А.В. Приготовление. оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Печатный	1

	к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов,напитков	(3-е изд.),учебник,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Электронный	1 1
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд , десертов, напитков	Синицына А.В. Приготовление. оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.),учебник,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2016 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Печатный Электронный	1 1 1
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Печатный Электронный	1 1
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник, 2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2017 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2017. – 544с.	Печатный Электронный	1 1

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Наличие специальных условий для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

№ п/п	Специальное условие	Информация о наличии
1.	Обеспечение доступа в здание организации, осуществляющей образовательную деятельность: наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, звонка и т.п. (указать что имеется)	пандусы, поручни, расширенные дверные проемы, звонок, устройство для автоматического открывания двери
2.	Наличие специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования (указать что имеется)	радиокласс, акустическая система, стационарная система, информационная (индукционная) система
3.	Иные специальные условия (указать какие):	санитарно-гигиеническая комната, информационный терминал, беспроводная система вызова помощника (приемник, ретранслятор, кнопка вызова антивандальная), Светодиодная бегущая строка

Материально-техническое обеспечение адаптированной образовательной программы

ОУД.01	Русский язык	Кабинет № 303 «Русский язык и литература. Основы деловой культуры»: -Доска (меловая); -Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30) -Комплект плакатов по разделам русского языка -Комплект словарей: орфографические, толковые, фразеологические -Комплект хрестоматий по литературе, сборники дидактических материалов -Комплект сборников упражнений по русскому языку -Комплект «Портреты русских писателей»
ОУД 02	Литература	Кабинет № 303 «Русский язык и литература. Основы деловой культуры»: -Доска (меловая); -Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30) -Комплект плакатов по разделам русского языка -Комплект словарей: орфографические, толковые, фразеологические -Комплект хрестоматий по литературе, сборники дидактических материалов -Комплект сборников упражнений по русскому языку -Комплект «Портреты русских писателей»
ОУД 03	Иностранный язык	Кабинет № 304 «Иностранный язык»: – Алфавит (настенная таблица); – Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала; – Карта мира (политическая). – Каталог Интернет- сайтов

		<ul style="list-style-type: none"> - Классная доска с магнитной поверхностью; - Компьютерные презентации по странам изучаемого языка; - Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка; - Наглядные раздаточные пособия «Достопримечательности Лондона» - Произносительная таблица; - Стол учительский - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28) - Флаги стран изучаемого языка
ОУД.04	Математика	<p>Кабинет № 305 «Математика»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Взаимное расположение плоскостей в пространстве; - Взаимное расположение прямых в пространстве; - Демонстрационные: - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Каркасные модели многогранников; - Лабораторные: - Линейка классная; - Модели - Набор моделей для лабораторных работ по измерению площадей и объемов - Стол учительский - Тела вращения. - Транспортир классный; - Угольник классный; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30) - Циркуль классный;
ОУД. 05	История	<p>Кабинет № 404 «История»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Проектор ▪ Исторические карты: - Великая Октябрьская социалистическая революция; - Великая Отечественная война; - Вторая мировая война; - Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток 1928-1940 гг.; - Карта мира 1924-1939 гг.; - Карта мира. Машиностроение и металлообработка; - Карта СССР; - Образование независимых государств в Латинской Америке; - Политическая карта мира; - Революция 1905-1907 гг. в России; - Сталинградская битва; - Черная и цветная металлургия мира; - Экономическое развитие Америки в начале XX. ▪ Исторические атласы: - Отечественная история XIX век. - Отечественная история XX век. - Отечественная история с древнейших времен до конца XVIII века. - Портреты выдающихся личностей - Комплект учебных презентаций - Комплект документальных фильмов -

ОУД 06	Физическая культура	<p>Спортивный зал № 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - брусья параллельные – 1 шт.; - ворота мини-футбольные – 2 шт.; - гантели – 12 пар; - гири – 3 шт.; - гранаты для метания - 6 шт.; - канат -3 шт.; - коврики туристические – 20 шт.; - кольца баскетбольные – 2 шт.; - комплект для занятий атлетизмом – 1 шт.; - лестница гимнастическая -10 шт.; - маты гимнастические – 4 шт.; - мячи баскетбольные – 12 шт.; - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи футбольные – 3 шт.; - обручи – 10 шт.; - ракетка теннисная – 2 шт. - сетка волейбольная – 1 шт.; - сетка теннисная – 1 шт.; - скакалки – 20 шт.; - скамейки – 12 шт.; - стол теннисный – 1 шт.; - турник навесной – 3 шт.; - фишки для оббегаания -11 шт.; - штанга – 3 шт.; - эспандер силовой – 3 шт.;
ОУД 07	Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Кабинет №25 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска - планшет – 1 шт. - Телевизор – 1 шт. - Экран – 1 шт. - Видеомагнитофон – 1 шт. - Видеокассеты – 30 шт. - Компьютер- 1 шт. - Проектор – 1 шт. - Макет автомата – 1 шт. - Макеты гранат – 1 комп. - Макеты мин – 1 комп. - Прибор радиационной разведки – 2 шт. - Прибор контроля радиоактивного облучения – 1 шт. - Прибор химической разведки – 2 шт. - Макет противогаза – 1 шт. - Учебные противогазы – 30 шт. - Набор плакатов по ГО – 1 комп. - ОЗК – 2 шт. - Костюм Л-1 – 2 шт. - Стол ученический – 15 шт. - Стул ученический – 30 шт. - Стол библиотечный – 1 шт. - Стол учительский – 1 шт.
ОУД.08.	Астрономия	<p>Кабинет № 206 «Физика. Электротехника. Астрономия»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Амперметр лабораторный для измерения переменного тока - Вольтметр лабораторный переменного тока - Источник постоянного тока с регулируемым напряжением 0, 60 В. 6Н - Источники постоянного и переменного тока

		<ul style="list-style-type: none"> - Катушка-моток - Ключи замыкания тока - Комплекты проводов соединительных - Лампочка на подставке - Наборы резисторов проволочные на 1, 2, 4 ом. - Плитка электрическая - Реостаты - Плакаты: "Млечный путь", "Солнечная система", "Солнечные и лунные затмения", "различные типы галактик", "Астрономические наблюдения и телескопы", "Солнечная активность", "Земля в космическом пространстве", "малые тела солнечной системы", "Строение основных типов звезд", "Солнце", "Планеты". - Диаграмма "спект-светимость"; - теллурий; - глобус; - карты звездного неба; - телеско - Стол ученический – 15 шт. - Стул ученический – 30 шт
ОУД.09.	Информатика	<p>Кабинет № 405 «Информатики и ИКТ»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кондиционер - 1шт; - Мультимедийный проектор; - Персональный компьютер для преподавателя - 1шт; - Персональный компьютер для студента – 15 шт - МФ Canon MF-4018; - МФ Canon i-sistem mf-3010 - Принтер лазерный Canon LBP 7100C; - Программное обеспечение: операционная система Windows, Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), Интернет браузер, антивирусная система; - Стол компьютерный для преподавателя - 1шт; - Стол преподавательский однотумбовый - 1шт; - Столы ученические - 12шт; - Столы ученические компьютерные - 15шт;* - Стулья ученические - 24шт; - Стулья компьютерные - 15шт; - Стулья мягкие - 6шт; - Экран (для проектора)
ОУД.10.	Физика	<p>Кабинет № 206 «Физика. Электротехника. Астрономия»</p> <ul style="list-style-type: none"> - Амперметр лабораторный для измерения переменного тока - Вольтметр лабораторный переменного тока - Источник постоянного тока с регулируемым напряжением 0, 60 В. 6Н - Источники постоянного и переменного тока - Катушка-моток - Ключи замыкания тока - Комплекты проводов соединительных - Лампочка на подставке - Наборы резисторов проволочные на 1, 2, 4 ом. - Плитка электрическая - Реостаты - Трансформатор - Стол ученический – 15 шт. - Стул ученический – 30 шт
ОУД.11	Химия	<p>Кабинет № 301 «Химия. Биология. Экологические основы природопользования»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью;

		<ul style="list-style-type: none"> - Микроскоп учебный – 12 шт. - Стол учительский демонстрационный, - Вытяжной шкаф, - Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30), - Компьютер, - Химическое оборудование, - Реактивы, - Плакаты, <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Биосинтез белка», - « Биосфера», - « Биоценоз водоема», - « Генетика пола», - « Деление клетки. Митоз», - « Индивидуальное развитие организма», - « Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание», - « Нуклеиновые кислоты», - « Приспособленность организмов», - « Развитие половых клеток», - « Строение животной клетки» - « Строение растительной и животной клетки», - « Фотосинтез», - «Общая биология», - «Развитие животного и растительного мира», - «Строение и структура белка»
ОУД.12	Обществознание	<p>Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин; Географии»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы - Сборники задач - Атласы
ОУД.13	Биология	<p>Кабинет № 301 «Химия. Биология. Экологические основы природопользования»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Микроскоп учебный – 12 шт. - Стол учительский демонстрационный, - Вытяжной шкаф, - Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30), - Компьютер, - Химическое оборудование, - Реактивы, - Плакаты, ▪ Таблицы: - « Биосинтез белка», - « Биосфера», - « Биоценоз водоема», - « Генетика пола», - « Деление клетки. Митоз», - « Индивидуальное развитие организма»,

		<ul style="list-style-type: none"> - «Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание», - «Нуклеиновые кислоты», - «Приспособленность организмов», - «Развитие половых клеток», - «Строение животной клетки» - «Строение растительной и животной клетки», - «Фотосинтез», - «Общая биология», - «Развитие животного и растительного мира», - «Строение и структура белка»
ОУД 14	География	Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин; Географии»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы - Сборники задач - Атласы
ОУД 15	Экология	Кабинет № 301 «Химия. Биология. Экологические основы природопользования»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Микроскоп учебный – 12 шт. - Стол учительский демонстрационный, - Вытяжной шкаф, - Ученические столы двухместные лабораторные с ограничительным бортиком с комплектом стульев (15+30), - Компьютер, - Химическое оборудование, - Реактивы, - Плакаты, - Таблицы
ОУД.16	Технология труда-устройства	Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин. «Географии»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы - Сборники задач - Атласы
ОУД.17	Основы учебно-исследовательской деятельности	Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин; Географии»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы

		<ul style="list-style-type: none"> - Сборники задач - Атласы
ОУД.18	Основы деловой культуры	Кабинет № 303 «Русский язык и литература. Основы деловой культуры»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска (меловая); - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (15+30) - Комплект плакатов по разделам русского языка - Комплект словарей: орфографические, толковые, фразеологические - Комплект хрестоматий по литературе, сборники дидактических материалов - Комплект сборников упражнений по русскому языку - Комплект «Портреты русских писателей»
ОП.00 Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет № 23" Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены", "Пищевых добавок в производстве" <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет № 306 "Товароведения продовольственных товаров", "Основ калькуляции и учета" <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров, информационный стенд для покупателей; - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни": <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; - Технические характеристики оборудования предприятий питания; - Набор плакатов «Назначение, устройство, принцип действия оборудования ПОП» на различные виды оборудования
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет № 406: "Социально-экономических дисциплин", "Географии": <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы - Сборники задач - Атласы
ОП.05	Основы калькуляции	Кабинет № 306 "Товароведения продовольственных товаров",

	и учета	"Основ калькуляции и учета" <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров, информационный стенд для покупателей; - Персональный компьютер; - Принтер лазерный
ОП.06	Охрана труда	Кабинет №25 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет - 1 шт. - Телевизор - 1 шт. - Экран - 1 шт. - Видеомагнитофон - 1 шт. - Видеокассеты - 30 шт. - Компьютер- 1 шт. - Проектор - 1 шт. - Макет автомата - 1 шт. - Макеты гранат - 1 комп. - Макеты мин - 1 комп. - Прибор радиационной разведки - 2 шт. - Прибор контроля радиоактивного облучения - 1 шт. - Прибор химической разведки - 2 шт. - Макет противогаза - 1 шт. - Учебные противогазы - 30 шт. - Набор плакатов по ГО - 1 комп. - ОЗК - 2 шт. - Костюм Л-1 - 2 шт. - Стол ученический - 15 шт. - Стул ученический - 30 шт. - Стол библиотечный - 1 шт. - Стол учительский - 1 шт.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет № 304 "Иностранный язык" <ul style="list-style-type: none"> - Алфавит (настенная таблица); - Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала; - Карта мира (политическая). - Каталог Интернет-сайтов - Классная доска с магнитной поверхностью; - Компьютерные презентации по странам изучаемого языка; - Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка; - Наглядные раздаточные пособия «Достопримечательности Лондона» - Произносительная таблица; - Стол учительский - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28) - Флаги стран изучаемого языка
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №25 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»: <ul style="list-style-type: none"> - Доска - планшет - 1 шт. - Телевизор - 1 шт. - Экран - 1 шт. - Видеомагнитофон - 1 шт. - Видеокассеты - 30 шт. - Компьютер- 1 шт. - Проектор - 1 шт.

		<ul style="list-style-type: none"> - Макет автомата - 1 шт. - Макеты гранат - 1 комп. - Макеты мин - 1 комп. - Прибор радиационной разведки - 2 шт. - Прибор контроля радиоактивного облучения - 1 шт. - Прибор химической разведки - 2 шт. - Макет противогаза - 1 шт. - Учебные противогазы - 30 шт. - Набор плакатов по ГО - 1 комп. - ОЗК - 2 шт. - Костюм Л-1 - 2 шт. - Стол ученический - 15 шт. - Стул ученический - 30 шт. - Стол библиотечный - 1 шт. - Стол учительский - 1 шт.
ОП.09	Физическая культура	<p>Спортивный зал № 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - брусья параллельные – 1 шт.; - ворота мини-футбольные - 2 шт.; - гантели - 12 пар; - гири - 3 шт.; - гранаты для метания - 6 шт.; - канат -3 шт.; - коврики туристические - 20 шт.; - кольца баскетбольные – 2 шт.; - комплект для занятий атлетизмом – 1 шт.; - лестница гимнастическая -10 шт.; - маты гимнастические – 4 шт.; - мячи баскетбольные - 12 шт.; - мячи волейбольные – 10 шт.; - мячи футбольные – 3 шт.; - обручи - 10 шт.; - ракетка теннисная – 2 шт. - сетка волейбольная – 1 шт.; - сетка теннисная – 1 шт.; - скакалки - 20 шт.; - скамейки - 12 шт.; - стол теннисный - 1 шт.; - турник навесной – 3 шт.; - фишки для оббегаия -11 шт.; - штанга - 3 шт.; - эспандер силовой - 3 шт.;
ОП. 10	Специальное рисование и лепка	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер; - Принтер лазерный; - Схемы зарисовки животных и растительных мотивов; - Схемы оформления тортов и пирожных; - Натуральные образцы изделий из отделочных и - Тестовых полуфабрикатов.
ОП. 11	Организация обслуживания посетителей	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации ра-</p>

	на предприятиях общественного питания	<p>бочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный - Столовое бельё; - Столовая посуда; - Столовые приборы4 - Декор для столов
ОП. 12	Пищевые добавки в производстве	<p>Кабинет № 23" Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены", "Пищевых добавок в производстве"</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный- Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный
ОП. 13	Национальная кухня	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	<p>Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин», "Географии":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - Сборники Кодексов - Практикумы - Сборники задач - Атласы
	Психология личности и профессиональное самоопределение	<p>Кабинет № 406 «Кабинет социально-экономических дисциплин», "Географии":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Политическая карта мира - Организационные стенды; - Демонстрационные стенды - сборники Кодексов - практикумы

		<ul style="list-style-type: none"> - сборники задач - атласы
ОП. 15	Экологические основы природопользования	<p>Кабинет № 301 "Химия", "Биология", "Экологические основы природопользования":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет - 1 шт. - Телевизор - 1 шт. - Экран - 1 шт. - Видеомагнитофон - 1 шт. - Видеокассеты - 30 шт. - Компьютер- 1 шт. - Проектор - 1 шт. - Набор плакатов по ГО - 1 комп. - ОЗК - 2 шт. - Костюм Л-1 - 2 шт. - Стол ученический - 15 шт. - Стул ученический - 30 шт. - Стол библиотечный - 1 шт. - Стол учительский - 1 шт.
П.00 Профессиональный цикл		
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; - Электронный УМК; - Сборник рецептов на приготовление п/ф; - Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия⁴ - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Плакаты (первичная обработка первичная обработка овощей, формы нарезки, фарширование овощей) - Рисунки и фото - Информационные карты по теме «Овощные полуфабрикаты» - натуральные образцы продовольственных товаров
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; - Электронный УМК; - Сборник рецептов на приготовление п/ф; - Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия⁴ - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции;

		<ul style="list-style-type: none"> - Рисунки и фото - Информационные карты по теме «Кулинарные полуфабрикаты» - натуральные образцы кулинарных товаров
УП.01	Учебная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <p>Гастроремкости из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющей сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста, марципана - Кондитерские гребёнки - Силиконовые коврики - Скалки - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПП.01	Производственная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющей сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные - Набор ножей «поварская тройка» - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Набор мерных ложек - Скалки - Тёрки - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные

		<p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной Ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		
МДК.02.01	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия;

		<ul style="list-style-type: none"> - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Плакаты (варианты подачи блюд) - Рисунки и фото - Информационные карты по теме «Приготовление блюд из творога» - Таблица- схема приготовления блюд из макаронных изделий, круп, бобовых
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Плакаты (варианты подачи блюд) - Рисунки и фото - Информационные карты по теме «Приготовление блюд из творога» - Таблица - схема приготовления блюд из макаронных изделий, круп, бобовых
УП.02	Учебная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющая сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скрепки пластиковые - Кисти силиконовые - Круглы разъемные формы d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных изделий - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Набор мерных ложек - Скалки

		<ul style="list-style-type: none"> - Тёрки - Трафареты - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПП.02	Производственная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода

		<ul style="list-style-type: none"> - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющая сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Круглы разъемные формы d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных изделий - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста - Силиконовые коврики - Набор мерных ложек - Скалки - Делитель торта - Тёрки - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весозмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Кофемолка - Набор инструментов для карвинга <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Плакаты (варианты подачи горячих блюд) - Рисунки и фото
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Плакаты (варианты подачи горячих блюд) - Рисунки и фото
УП.03	Учебная практика	Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кон-

		<p>дистер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющая сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Скалки - Тёрки - Трафареты - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Плита wok - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной Ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПП.03	Производственная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющей сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Кисти силиконовые - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Набор мерных ложек - Скалки рифлёные - Скалки - Тёрки - Трафареты - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора

		<p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>		
МДК.04.01	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК;

		<ul style="list-style-type: none"> -Сборник рецептов мучных изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Рисунки и фото
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов мучных изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Рисунки и фото
УП.04	Учебная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - Подставка для разделочных досок - Мерный стакан - Венчи - Миски нержавеющей сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста, марципана - Кондитерские гребёнки

		<ul style="list-style-type: none"> - Siliconовые коврики для макарун, эклеров - Вырубки (выемки) для печенья, пряников - Формы для конфет - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада. - Набор мерных ложек - Скалки рифлёны - Скалки - Делитель торта - Тёрки - Трафареты - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПП.04	Производственная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 1 (зоны для приготовления холодных, горячих блюд и кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющей сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста, марципана - Кондитерские гребёнки - Силиконовые коврики для макарун, эклеров - Вырубки (выемки) для печенья, пряников - Формы для конфет - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада. - Набор мерных ложек - Скалки рифлёные - Скалки - Делитель торта - Тёрки - Трафареты - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь

		<ul style="list-style-type: none"> - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина - Стол холодильный с охлаждаемой горкой <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		
МДК.05.01	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер ; - Принтер лазерный; -Электронный УМК; -Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; -Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Рисунки и фото -Информационные карты по теме «Приготовление тортов и пирож-

		ных»
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет № 24 "Технологии кулинарного и кондитерского производства", "Технического оснащения и организации рабочего места", "Специального рисования и лепки", "Организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания", "Национальной кухни":</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доска-планшет с магнитной поверхностью; - Стол учительский; - Ученические столы двухместные с комплектом стульев (14+28); - Персональный компьютер; - Принтер лазерный; - Электронный УМК; - Сборник рецептов блюд кулинарных и кондитерских изделий; - Бланки ТТК; - Образцы сертификатов соответствия; - Образцы удостоверений о качестве и безопасности продукции; - Рисунки и фото - Информационные карты по теме «Приготовление тортов и пирожных»
УП.05	Учебная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 2 (кондитерский цех)</p> <p>Гастрономности из нержавеющей стали</p> <ul style="list-style-type: none"> - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющей стали - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скрепки пластиковые - Кисти силиконовые - Кружлы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста, марципана - Кондитерские гребёнки - Силиконовые коврики для макарун, эклеров - Вырубки (выемки) для печенья, пряников - Формы для конфет - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада. - Набор мерных ложек

		<ul style="list-style-type: none"> - Скалки рифлёные - Скалки - Делитель торта - Тёрки - Трафареты - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весозмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
ПП.05	Производственная практика	<p>Учебно-производственная мастерская по специальности «Повар, кондитер». Цех № 2 (кондитерский цех)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Гастроемкости из нержавеющей стали

		<ul style="list-style-type: none"> - Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - Набор сотейников 0.6л, 0.8л - Сковорода - Гриль сковорода - Мерный стакан - Венчик - Миски нержавеющая сталь - Сито - Лопатки (металлические, силиконовые) - Половник - Шумовка - Шипцы кулинарные универсальные - Набор ножей «поварская тройка» - Шипцы кулинарные для пасты - Набор ножей «поварская тройка» - Насадки для кондитерских мешков - Набор выемок (различной формы) - Щипцы универсальные - Скребки пластиковые - Кисти силиконовые - Круглы разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого - Нож пилка (300 мм) - Кондитерские мешки - Насадки для кондитерских мешков - Резцы (фигурные) для теста, марципана - Кондитерские гребёнки - Силиконовые коврики для макарун, эклеров - Вырубки (выемки) для печенья, пряников - Формы для конфет - Набор молдов для мастики, карамели, шоколада. - Набор мерных ложек - Скалки рифлёные - Скалки - Делитель торта - Тёрки - Трафареты - Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - Совки для сыпучих продуктов - Набор выемок - Подносы - Корзина для мусора <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат - Конвекционная печь - Микроволновая печь - Расстоечный шкаф - Плита электрическая 4ШБ - Фритюрница - Электрогриль (жарочная поверхность) - Мармиты - Кофемашина
--	--	--

		<p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный - Шкаф морозильный - Шкаф шоковой заморозки - Льдогенератор - Охлаждаемый прилавок-витрина <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестомесильная машина - Планетарный миксер - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - Мясорубка - Слайсер - Машина для вакуумной упаковки - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - Процессор кухонный - Овощерезка - Миксер для коктейлей - Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - Кофемолка <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овоскоп - Нитраттестер <p>Оборудование для мойки посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Машина посудомоечная <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стол производственный с моечной ванной - Стеллаж передвижной - Моечная ванна двухсекционная
--	--	---

5.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся инвалидом Ирбитский политехникум учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801).

Базы учебных, производственных практик г. Ирбита

№ п/п	Социальные партнеры		
1	Предприятия школьного, дошкольного и студенческого питания	11	Кафе «У Костевича»
2	Столовые открытого типа	12	Кафе «Софья»
3	Закусочные узкоспециализированные (пельменные, блинная, кондитерская)	13	Кафе «Шерлок паб»
4	Предприятия выездных заказов «Мировой повар»	14	Кафе «Самарканд»
5	«Суши маг»	15	Кафе «Сицилия»
6	«Хорошая еда»	16	Кафе «Караван»
7	«Вкуснов»	17	Кафе «Фрести»
8	Кафе «Старая мельница»	18	Ресторан «Торчелло»
9	Ресторан «Хотей»	19	Ресторан «Поворот»
10	Ресторан «Арктур»	20	Ночной клуб «Ассорти».

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, поступаая на учебу и имея при этом свой специфический индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, зачастую во многом

дезадаптированы, что является препятствием для успешного и полноценного освоения ими необходимых компетенций наравне с другими обучающимися.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья внедрена форма сопровождения, как волонтерское движение ВИПТ. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения

уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Виды совместной деятельности с обучающимися и обучающимися данной категории, преподавателями:

№	Вид деятельности	Срок реализации	Ожидаемый результат
1.	Проведение спортивных праздников «День здоровья» (инвалиды и лица с ОВЗ являются участниками смешанных команд)	реализуется	Пропаганда здорового образа жизни, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
2.	Организация и проведение городского акции «1000 добрых дел»	реализуется	Сбор средств в поддержку инвалидов и лиц с ОВЗ, детей сирот
3.	Оказание юридической помощи обучающимся с ОВЗ и их родителям	реализуется	Консультирование обучающихся с ОВЗ и их родителей по вопросам обучения, защиты их прав и свобод
4	Обучение педагогов Ирбитского Политехникума по программам психолого-педагогического сопровождения инвалидов и лиц с ОВЗ	реализуется	Повышение квалификации педагогов
5	Участие в мероприятии «Территория трезвости (городской проект)»	реализуется	Пропаганда здорового образа жизни, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
6	Участие в мероприятии Городские Акуловские чтения	реализуется	Формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
7	Организация и проведение Профорientационной работы со специальными-коррекционными образовательными школами «Профессиональный Квест»	реализуется	Консультирование обучающихся с ОВЗ и их родителей по вопросам обучения, защиты их прав и свобод, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам
8	Организация и проведение окружных, областных олимпиад по профессиям при участии лиц с ОВЗ	реализуется	Профессиональное становление личности, формирование толерантного отношения учащихся к инвалидам