

Министерство образования и науки  
Удмуртской Республики  
бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Ижевский торгово-экономический  
техникум»  
(БПОУ УР «ИТЭТ», БПОУ УР  
«Ижевский торгово-экономический  
техникум»)

Удмурт Элькуньсь Дышетонья  
но наукая Министерство  
«Ижкарись вузкаронья но экономика  
техникум» Удмурт Элькуньсь  
Удыс ужлы дышетонья коньдэтэн  
возиськись дышетон ужьюрт  
  
(«ИВЭТ» УЭ УДКВДУ,  
«Ижкарись вузкаронья но экономика  
техникум» УЭ УДКВДУ)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор БПОУ УР «ИТЭТ»

\_\_\_\_\_ Т.З. Жаворонкова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## **АДАптированная программа ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**для обучающегося с соматическим заболеванием**

профессиональной образовательной организации  
БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум»  
*наименование образовательного учреждения*

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*код и наименование специальности*

г. Ижевск, 2023 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена.
- 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной программы.
- 1.3. Условия приема поступающего с инвалидностью и/или ОВЗ.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной программы подготовки специалистов среднего звена**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Адаптированный рабочий учебный план:
  - по очной форме получения образования:
    - 1) на базе основного общего образования.
- 3.2. Адаптированный календарный учебный график:
  - по очной форме получения образования:
    - 1) на базе основного общего образования;
- 3.3. Адаптированные рабочие программы:
  - 3.3.1. дисциплин общеобразовательного цикла
  - 3.3.2. дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
  - 3.3.3. дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
  - 3.3.4. общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла
  - 3.3.5. профессиональных модулей профессионального цикла
  - 3.3.6. учебной практики
  - 3.3.7. производственной практики (по профилю специальности)
  - 3.3.8. производственной практики (преддипломной)
- 3.4. Адаптированное учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АППССЗ:
  - 3.4.1. дисциплин общеобразовательного цикла
  - 3.4.2. дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
  - 3.4.3. дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
  - 3.4.4. общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла
  - 3.4.5. профессиональных модулей профессионального цикла
  - 3.4.6. учебной практики
  - 3.4.7. производственной практики (по профилю специальности)
  - 3.4.8. производственной практики (преддипломной)

## **4. Характеристика обучающихся с соматическими заболеваниями и обеспечение образовательной организацией специальных условий для реализации АППССЗ.**

## **5. Информация о сетевой форме реализации части адаптированной основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций.**

## **6. Информация о реализации частей адаптированной основной профессиональной образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий.**

## **7. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной профессиональной образовательной программы.**

## **8. Оценка результатов освоения АППССЗ обучающимся с соматическими заболеваниями.**

- 8.1. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации.
- 8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

## **9. Характеристика социокультурной среды профессиональной образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающегося с соматическими заболеваниями.**

## **10. Регламент по организации периодического обновления АППССЗ**

## **11. Приложения:**

- 1) Приложение 1. Адаптированный рабочий учебный план.
  - по очной форме получения образования:
    - на базе основного общего образования.
- 2) Приложение 2. Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.
- 3) Приложение 3. Адаптированное учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АППССЗ.
- 4) Приложение 4. Программа индивидуальной образовательной траектории обучающегося с особыми образовательными потребностями.
- 5) Приложение 5. Перечень дисциплин и объем часов, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.
- 6) Приложение 6. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной профессиональной образовательной программы.
- 7) Приложение 7. Адаптированные фонды оценочных средств.
- 8) Приложение 8. Адаптированная программа Государственной итоговой аттестации.

## 1. Общие положения

### **Термины, определения и используемые сокращения:**

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

**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.

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

**Индивидуальный 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.

**Глухота** – стойкая потеря слуха, при которой невозможно самостоятельное овладение речью и разборчивое восприятие речи даже на самом близком расстоянии от уха.

**Тугоухость** – стойкое понижение слуха, при котором возможны самостоятельное накопление минимального речевого запаса на основе сохранившихся остатков слуха, восприятие обращенной речи хотя бы на самом близком расстоянии от ушной раковины

### **Сокращения:**

АППССЗ – адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена

БПОО – Базовая профессиональная образовательная организация

БПОУ УР «ИТЭТ» - Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Удмуртской Республики «Ижевский торгово-экономический техникум»

БУМЦ ПРС ИПО – Базовый учебно-методический центр по поддержанию региональной системы инклюзивного профессионального образования

ВПД – виды профессиональной деятельности

ГИА – государственная итоговая аттестация

ИКТ – информационно-коммуникационные технологии

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации инвалида

МДК – междисциплинарный курс

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ПДП – программа преддипломной практики

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

ПК – персональный компьютер

ПМ – профессиональный модуль

ПМПК – психолого-медико-педагогическая комиссия

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

СПО – среднее профессиональное образование

ССЗ – специалисты среднего звена

ФГОС СО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего образования

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (АППССЗ) – комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающегося с соматическими заболеваниями и выпускников данной категории.

Разработка и реализация АППССЗ ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования обучающегося с соматическими заболеваниями, его социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для обучающегося с соматическими заболеваниями;
- повышение качества среднего профессионального образования для обучающегося с соматическими заболеваниями;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с соматическими заболеваниями;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (далее АППССЗ) среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, реализуемая в БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум», представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный и утверждённый на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, с учётом требований регионального рынка труда.

АППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с соматическими заболеваниями и выпускников данной категории.

АППССЗ является основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования, адаптированной для обучения обучающегося с соматическими заболеваниями с учетом особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанного лица и представляет собой комплект учебно-методической документации, самостоятельно разрабатываемой и утверждаемой образовательной организацией.

АППССЗ регламентирует комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и технологий реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: адаптированный учебный план, адаптированный календарный учебный график, адаптированные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающегося с соматическими заболеваниями, а также оценочные и методические материалы.

## **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 539 от 15 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции России № 32855 25 июня 2014 г.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 413 от 17 мая 2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции России N 24480 7 июня 2012 г.
- Государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России № 29200 30 июля 2013 г.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России № 30306 1 ноября 2013 г.
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России № 28785 от 14 июня 2013 г.
- Приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- Письма Министерства образования и науки РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций».
- Письма Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 07 апреля 2014 г. № 01-25/1989 «О реализации вариативной части образовательных программ среднего профессионального образования».
- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО», утвержденных 20 апреля 2015 г. № 06-830вн.
- Письма Министерства образования и науки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 года № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Письма Департамента государственной политики в сфере защиты прав детей Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 июня 2017 года № 07-ПГ-МОН-25486 «По вопросу разработки адаптированных образовательных программ».
- Письма Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281 «О направлении требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденных 26 декабря 2013г. №06-2412вн.

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 года № 06-259).
- Устава БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум».
- Положения БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» «Об адаптированной программе подготовки специалистов среднего звена».
- Положения БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» «Об организации инклюзивного профессионального образования лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья».
- Положения БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» «О психолого-медико-педагогическом консилиуме».
- Положения БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» «О применении дистанционных образовательных технологий».
- Правил по обслуживанию инвалидов и других маломобильных граждан при посещении БПОУ УР "Ижевский торгово-экономический техникум».

### **1.2. Нормативный срок освоения адаптированной основной образовательной программы**

Срок получения образования по адаптированной образовательной программе по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет при:

- очной форме получения образования:

1) на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5940 часов**.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

### **1.3. Условия приема поступающего с инвалидностью и/или ОВЗ**

При поступлении на обучение по АППССЗ абитуриент с инвалидностью и/или ОВЗ должен предъявить справку 086у. С целью наиболее полного построения АППССЗ, обеспечивающей индивидуальный подход к образовательным потребностям обучающихся, после зачисления на обучение предъявляют в БУМЦ техникума следующие документы:

- лицо с инвалидностью при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, 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 предъявляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения;
- инвалиды или лица с ограниченными возможностями здоровья заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями об обучении по данному направлению подготовки (специальности), содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, абитуриент инвалид – индивидуальную программу реабилитации и/или абилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендациями об

обучении по данному направлению подготовки (специальности), содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

#### *Область профессиональной деятельности выпускника:*

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: **33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

#### Соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Выполнение работ по профессии "Повар" Выполнение работ по профессии "Кондитер"	Осваивается

## 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

### Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знания:</b> 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; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	<p><b>Умения:</b> определять задачи 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>

	профессиональной деятельности	<b>Знания</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития <b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). <b>Знания:</b> 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	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

	профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования <b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

**Профессиональные компетенции (квалификация бухгалтер)**

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд,	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабриката	<b>Практический опыт в:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

<p>кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</li> <li>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>методы контроля качества сырья, продуктов;</li> <li>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>возможные последствия нарушения санитарии и</li> </ul>
---	---	--

		<p>гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и</p>

		<p>обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного</p>

		<p>сырья, мяса, птицы, дичи;  современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;  правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;  техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабриката в с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с</p>

		<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b>  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),</p>

		<p>сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,</p>

		<p>применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых супов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи супов;</p> <p>организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов</p>
--	--	---

		<p>промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи соусов;</p> <p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость соусов;</p> <p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
--	--	--

		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	--

**Знания:**

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

		<p>сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>

		<p>недоброкачественную продукцию;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области</p>
--	--	---

		<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и</p>

		<p>продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
--	--	--

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

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

		<p>домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и</p>

		<p>способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),</p>

		<p>сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для</p>

		<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими</p>
--	--	--

		<p>ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими</p>
--	--	---

		<p>ингредиентами для создания гармоничных салатов;  варианты подбора пряностей и приправ;  ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;  правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;  температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;  современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;  температура подачи салатов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	---

		<p>ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>

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

		<p>вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>
--	--	---

		<p>водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.б.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного</p>

		<p>ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	---

		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу</p>

		<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и</p>

		<p>рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>

	<p>подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>оценивать качество органолептическим способом;</li> <li>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента</li> <li>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>контролировать температуру подачи холодных десертов;</li> <li>организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>организовывать, контролировать процесс подготовки к</li> </ul>
--	--	---

		<p>реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных</p>

		<p>категорий потребителей, форм и способов обслуживания;          контролировать температуру подачи горячих десертов;          организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;          охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;          организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);          рассчитывать стоимость горячих десертов;          вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;          поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;          консультировать потребителей;          владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;          правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;          характеристика региональных видов сырья, продуктов;          нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;          варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;          варианты подбора пряностей и приправ;          ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;          правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;          виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;          температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;          современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;          способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;          способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;          техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>

		<p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p>

		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с</p>

		<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p>
--	--	---

		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по</p>

		<p>действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения</p>

		<p>оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;          контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;          контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;          контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p><b>Знания:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;          санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);          методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;          важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;          способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;          возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;          требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;          виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;          правила утилизации отходов;          виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;          виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;          способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2.          Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикато</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b></p>

	<p>в для хлебобулочных , мучных кондитерских изделий</p>	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
--	--	---

		<p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов.;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</p>

	<p>складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
--	---

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом</p>
--	---

		<p>требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий</p>
--	---	---

		<p>сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных</p>
--	--	---

	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Практический опыт в:</b> разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
--	--	--

		правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;</p> <p>рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p> <p>составлять понятные и привлекательные описания блюд;</p> <p>выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к</p>

		<p>блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей,</p>

		<p>графиков работы и табеля учета рабочего времени;  правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;  нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;  структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;  методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;  психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3.  Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;  контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;  проведении инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b>  взаимодействовать со службой снабжения;  оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;  рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b>  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;  причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p>

		<p>порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p>

		<p>формы документов, порядок их заполнения;          контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;          современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;          правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5.          Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте          оценке результатов обучения</p>
		<p><b>Умения:</b>          анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;          выбирать методы обучения, инструктирования;          составлять программу обучения;          оценивать результаты обучения;          координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;          объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;          проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
		<p><b>Знания:</b>          виды, формы и методы мотивации персонала;          способы и формы инструктирования персонала;          формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;          виды инструктажей, их назначение;          роль наставничества в обучении на рабочем месте;          методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;          личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;          правила составления программ обучения;          способы и формы оценки результатов обучения персонала;          методики обучения в процессе трудовой деятельности;          принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;          законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;          современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

#### 3.1. Адаптированный рабочий учебный план (Приложение 1).

Адаптированный рабочий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 09.12.2016 N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828):

- по очной форме получения образования:
  - на базе основного общего образования;

Адаптированный рабочий учебный план включает следующие разделы:

1) Пояснительная записка:

- нормативная база реализации АППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- организация учебного процесса и режима занятий;
- формирование вариативной части АППССЗ;
- порядок аттестации обучающихся.

2) Адаптированный календарный учебный график.

3) Сводные данные по бюджету времени.

4) План учебного процесса.

5) Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

#### 3.2. Адаптированные рабочие программы:

Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основе требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 2).

#### Перечень адаптированных программ

##### Адаптированные программы дисциплин общеобразовательной подготовки

##### **БД Базовые дисциплины**

БД.01 Русский язык

БД.02 Литература

БД.03 Иностранный язык

БД.04 Математика

БД.05 История

БД.06 Астрономия

БД.07 Физическая культура

БД.08 Основы безопасности жизнедеятельности

БД.09 Родная литература

##### **ПД Профильные дисциплины**

ПД.01 Информатика

ПД.02 Химия

ПД.03 Биология

##### **ПОО Предлагаемые ОО**

ПОО.01 Основы проектной деятельности / Основы этики / Граждановедение

##### **III ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**

### **Адаптированные программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.06	Введение в специальность: общие компетенции профессионала
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда
ОГСЭ.08	Культурология
ОГСЭ.09	История, литература, культура родного края

### **Адаптированные программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

### **Адаптированные программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла**

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательства
ОП.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляция услуг общественного питания

### **Адаптированные программы профессиональных модулей профессионального цикла Адаптированные программы учебной практики и производственной практики (по профилю специальности)**

#### **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика

#### **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

УП.03.01 Учебная практика

ПП.03.01 Производственная практика

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

УП.04.01 Учебная практика

ПП.04.01 Производственная практика

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

УП.06.01 Учебная практика

ПП.06.01 Производственная практика

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"

УП.07.01 Учебная практика

УП.07.02 Учебная практика

ПП.07.01 Производственная практика

ПП.07.02 Производственная практика

**Адаптированная программа производственной практики (преддипломной)**

**3.4. Адаптированное учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АППССЗ.**

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям АППССЗ (Приложение 3).

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет

в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Каждый обучающийся с соматическими заболеваниями обеспечен не менее чем одним учебным печатным и / или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и / или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания, в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся с соматическими заболеваниями обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) АППССЗ:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Доступ обучающегося к библиотечному фонду помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и осуществляется с использованием специальных технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающийся с соматическими заболеваниями обеспечен доступом к сети Интернет.

#### **4. Характеристика обучающегося с соматическими заболеваниями и обеспечение образовательной организацией специальных условий для реализации АППССЗ**

Адаптированная программа среднего профессионального образования разработана для обучающихся с инвалидностью и/или лиц с ОВЗ с соматическими заболеваниями. Среди обучающихся профессиональных образовательных организаций с физическими нарушениями лица с соматическими заболеваниями представляют самую большую группу.

Обучающиеся, имеющие инвалидность и/или ОВЗ, связанные с соматическими заболеваниями, относятся к нозологической группе лиц с инвалидностью без нарушений психофизического развития. Их называют «скрытыми» инвалидами, так как дефект лиц с соматическими заболеваниями незаметен внешне, но оказывает влияние на всю жизнедеятельность субъекта. При обучении и последующей профессиональной деятельности они не всегда нуждаются в специальных технических средствах реабилитации и эргономичной адаптированной среде.

Для данной категории обучающихся важно дозировать нагрузки при обучении, при необходимости организовывать дополнительные перерывы, сокращать интеллектуальные нагрузки, чередовать умственную и физическую активность. Целесообразен контроль знаний в течение семестра, чтобы к началу зачетно-экзаменационных мероприятий студенты не перегружались заучиванием больших объемов материала. Текущая отчетность в период обучения может быть зачтена как итоговое мероприятие и освободить от сдачи зачета или экзамена. Преподаватель, при работе с обучающимися с соматическими заболеваниями, должен проводить отбор учебного материала для них, предлагать к изучению основные положения преподаваемой дисциплины, уменьшать объем заданий. Это связано с тем, что перегрузка в процессе обучения отражается на состоянии здоровья у данной категории студентов и может приводить к его ухудшению.

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

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

- профессиональную ориентацию;
- рекомендации по условиям организации обучения;

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

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

### **Кадровые условия реализации адаптированной основной профессиональной образовательной программы (АППССЗ)**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

Педагогические работники БПОУ УР «ИТЭТ» ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с соматическими заболеваниями и учитывают их при организации образовательного процесса, владеют педагогическими технологиями инклюзивного обучения и

---

- содействие в трудоустройстве;  
- рекомендации по трудоустройству – доступные виды труда, рекомендуемые условия труда, трудовые функции, выполнение которых затруднено;  
- рекомендации по оснащению специального рабочего места для трудоустройства инвалида с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности и производственной адаптации.

<sup>2</sup> Приказ Минобрнауки России от 20.09.2013 N 1082 «Об утверждении Положения о психолого-медико-педагогической комиссии» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2013 N 30242)

<sup>3</sup> В соответствии с внесенными изменениями в [статью 79](#) п.8.1. Федерального закона от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2019, N 30, ст. 4134; 2021, N 18, ст. 3071)

методами их использования в работе с инклюзивными группами обучающихся инвалидов и (или) обучающихся с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации АППССЗ, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе проходят стажировку в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

При условии выделения ставок учредителем, Министерством образования и науки Удмуртской Республики, на основании заключения ПМПК, к реализации АППССЗ привлекаются педагог-психолог, социальный педагог, учитель-дефектолог (сурдопедагог), преподаватель адаптивной физической культуры, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения а также при необходимости другие специалисты с целью комплексного сопровождения обучения обучающегося с соматическими заболеваниями.

Педагог-психолог при работе с обучающимися с соматическими заболеваниями формирует качества социально активной и профессионально компетентной личности, проводит работу по социально-психологической адаптации в учебно-профессиональной деятельности и коррекции эмоционального состояния: развивает познавательные функции и регуляторную сферу; формирует социально значимые личностные и профессиональные установки; обеспечивает психологическую защищенность, укрепляет психическое здоровье обучающегося с соматическими заболеваниями; создает благоприятный психологический климат; формирует условия, стимулирующие личностный и профессиональный рост; поддерживает и укрепляет его психическое здоровье и курирует комплексное психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса обучающегося с соматическими заболеваниями.

Социальный педагог осуществляет координацию взаимодействия субъектов образовательного процесса. Проводит работу по социальной защите, выявляет потребности обучающегося с соматическими заболеваниями и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления социальной работы с данной категорией лиц.

Учитель-дефектолог (сурдопедагог) оказывает помощь в усвоении основных общетеоретических, профессиональных, специальных дисциплин, проводит работу по дополнительной прикладной подготовке. Способствует полноценному участию обучающегося с соматическими заболеваниями в учебной и внеучебной деятельности; гарантирует и обеспечивает равный доступ к информации во время занятий.

## **5. Информация о сетевой форме реализации части адаптированной основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций**

Сетевая форма реализации адаптированных образовательных программ (далее - сетевая форма) обеспечивает возможность освоения адаптированной образовательной программы с использованием ресурсов нескольких организаций, осуществляющих образовательную деятельность, а также при необходимости с использованием ресурсов иных организаций. В реализации адаптированной образовательных программ с использованием сетевой формы наряду с организациями, осуществляющими образовательную деятельность, также могут участвовать научные организации, медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных соответствующей образовательной программой.

**Использование сетевой формы реализации адаптированной основной профессиональной образовательной программы осуществляется на основании договора.**

## **6. Информация о реализации частей адаптированной основной профессиональной образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий**

Реализация частей адаптированной основной образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий в БПОУ УР «ИТЭТ» осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальностям, Приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

БПОУ УР «ИТЭТ» реализует часть адаптированной основной образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий в предусмотренных Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" формах обучения, при проведении учебных занятий, текущего контроля успеваемости.

БПОУ УР «ИТЭТ» осуществляет реализацию частей адаптированных основных образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде онлайн-курсов, обеспечивающих для обучающегося с соматическими заболеваниями, независимо от его места нахождения, достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

При реализации частей адаптированных основных образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий БПОУ УР «ИТЭТ» ведет учет и осуществляет хранение результатов образовательного процесса и внутренний документооборот на бумажном носителе и/или в электронно-цифровой форме в соответствии с требованиями Федерального закона от 27 июля 2006 г. 152-ФЗ «О персональных данных», Федерального закона от 22 октября 2004 г. 25-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации».

При реализации частей адаптированных основных образовательных программ с применением дистанционных образовательных технологий БПОУ УР «ИТЭТ»:

- обеспечивает соответствующий применяемым технологиям уровень подготовки педагогических и административно-хозяйственных работников организации;
- самостоятельно определяет порядок оказания учебно-методической помощи обучающемуся с соматическими заболеваниями, в том числе в форме индивидуальных консультаций;
- самостоятельно определяет соотношение объема занятий, проводимых путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимся с соматическими заболеваниями, в том числе с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, обеспечивающей освоение обучающимся частей адаптированных образовательных программ независимо от места нахождения обучающегося данной категории;
- обеспечивает идентификацию личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения.

**В техникуме создана инфраструктура дистанционного обучения для обеспечения социальной мобильности обучающегося с соматическими заболеваниями, независимо от его места проживания, состояния здоровья и социального положения. Образовательная программа реализуется с применением дистанционных образовательных технологий, при реализации применяется модель частичного использования дистанционных образовательных технологий в системе «Moodle».**

Обучающийся и/или его родители (законные представители) знакомятся с информацией о суммарной трудоёмкости частей адаптированной основной образовательной программы, реализуемых с применением дистанционных образовательных технологий, а также с информацией о доле частей адаптированной основной образовательной программы, реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий в общей трудоёмкости адаптированной основной образовательной программы. Обучающийся и/или его родители (законные представители) дают информированное письменное согласие на изучение части адаптированной основной профессиональной образовательной программы с применением дистанционных образовательных технологий.

Подробная информация о перечне дисциплин и объеме часов, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий представлена в Приложении 5.

## **7. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной профессиональной образовательной программы**

Оборудование учебных помещений и оснащённость учебного процесса, в том числе библиотечно-информационными ресурсами, обеспечивают качественную подготовку специалистов. Специальность обеспечена кабинетами и лабораториями для проведения теоретических и практических занятий.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-техническими средствами обучения, а также материально-техническими средствами для обеспечения образовательного процесса обучающегося, представлены в Приложении 6.

**Специальные помещения** должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных адаптированной основной образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### **Лаборатории:**

- химии;
- учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс.** Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

#### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- Актный зал.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая адаптированную основную программу по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающегося, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

## Оснащение лабораторий

### Лаборатория «Химии»

#### Лабораторное оборудование:

- Аппарат для дистилляции воды
- Набор ареометров
- Баня комбинированная лабораторная
- Весы технические с разновесами
- Весы аналитические с разновесами
- Весы электронные учебные до 2 кг
- Гигрометр (психрометр)
- Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
- Колонка адсорбционная
- Магнитная мешалка
- Нагреватель для пробирок
- рН-метр милливольтметр
- Печь тигельная
- Спиртовка
- Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
- Установка для титрования
- Центрифуга демонстрационная
- Шкаф сушильный
- Электроплитка лабораторная
- Посуда:
  - Бюксы
  - Бюретка прямая с краном или оливой
  - вместимостью 10 мл, 25 мл
  - Воронка лабораторная
  - Колба коническая разной емкости
  - Колба мерная разной емкости
  - Кружки фарфоровые
  - Палочки стеклянные
  - Пипетка глазная
  - Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
  - Пипетка с делениями разной вместимостью
  - Пробирки
  - Стаканы химические разной емкости
  - Стекла предметные
  - Стекла предметные с углублением для капельного анализа
  - Ступка и пестик
  - Тигли фарфоровые
  - Цилиндры мерные
  - Чашка выпарительная

#### Вспомогательные материалы:

- Банка с притертой пробкой
- Бумага фильтровальная
- Вата гигроскопическая
- Груша резиновая для микробюреток и пипеток
- Держатель для пробирок

- Ерши для мойки колб и пробирок
  - Капсуляторка
  - Карандаши по стеклу
  - Кристаллизатор
  - Ножницы
  - Палочки графитовые
  - Трубки резиновые соединительные.
  - Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
  - (штатив физический с 2-3) лапками
  - Штатив для пробирок
  - Щипцы тигельные
  - Фильтры беззольные
  - Трубки стеклянные
  - Трубки хлоркальциевые
  - Стекла часовые
  - Эксикатор
- Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

#### **Рабочее место преподавателя.**

- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);

- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

#### **Рабочее место преподавателя.**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация адаптированной основной образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских БПОУ УР «ИТЭТ» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием адаптированных программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

#### **Кухня организации питания:**

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф

- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки, на основе договоров на проведение практики, заключаемых между техникумом и организациями. В отдельных случаях допускается проведение производственной практики в учебных кабинетах, учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях техникума.

Выбор места прохождения практик для обучающегося с соматическими заболеваниями производится с учетом требований их доступности. При определении места учебной и производственной практик для данной категории учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемыми обучающимся трудовыми функциями.

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

## **8. Оценка результатов освоения АППССЗ обучающимся с соматическими заболеваниями**

Оценка качества освоения обучающимся адаптированных основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации».

### **8.1. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося с соматическими заболеваниями устанавливаются БПОУ УР «ИТЭТ» самостоятельно с учетом его индивидуальных психофизических особенностей. Их доводят до

сведения обучающегося и/или его родителей (законных представителей) не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для всех обучающихся проводится входной контроль. Форма входного контроля для обучающегося с соматическими заболеваниями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем с обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, контрольных 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).

Текущий контроль успеваемости для обучающегося с соматическими заболеваниями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Входной контроль проводится в начале изучения дисциплины, МДК с целью определения степени готовности обучающегося к восприятию и освоению учебного материала и выстраивания (на основе его результатов) индивидуальной траектории обучения.

Рубежный контроль позволяет осуществлять поэтапный контроль достижений обучающегося по завершении, как правило, раздела дисциплины, темы МДК, этапа практики. Рубежный контроль проводится 1 раз в течение семестра.

Для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине (междисциплинарному курсу, профессиональному модулю) преподавателями образовательного учреждения разработаны фонды оценочных средств в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающегося с соматическими заболеваниями.

Комплекты включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов и т.п.

Фонды оценочных средств для проведения входного контроля, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (МДК и ПМ), приводятся в Приложении 7.

## **8.2. Государственная итоговая аттестация выпускников – обучающегося с соматическими заболеваниями.**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения АППССЗ по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы (дипломного проекта), государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена (Приложение 8).

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников, не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

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, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика);
- использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующие требования:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию выпускника государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

### **9. Характеристика социокультурной среды профессиональной образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающегося с соматическими заболеваниями.**

Обучающийся с соматическими заболеваниями в БПОУ УР «ИТЭТ» имеют право на получение среднего профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам; на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг; на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающийся в образовательном учреждении обеспечиваются стипендией (обучающиеся на бюджетной основе), местом в общежитии и иными видами льгот в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Обучающийся, поступая на обучение и имея при этом индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, может быть социально дезориентирован. Поэтому профессиональное образование на базе образовательного учреждения обеспечивает вхождение обучающегося в социальные взаимодействия благотворительного и волонтерского характера за счет применяемых мер по абилитации, коммуникации и адаптации. Это создает и расширяет базу для его системной интеграции и эгалитаризации – постепенно и планомерно развиваются коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничество с разными людьми; формируется просоциальное мировоззрение и патриотическая гражданская позиция.

Указанные направления и формы сопровождения коррелируют со структурой образовательного процесса, его целями, формами, содержанием, методами, имеют пропедевтический и комплексный характер.

А именно:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося в соответствии с графиком учебного процесса в условиях верификации инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение 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 обучающегося, гармонизацию его психического состояния, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;
- социально-педагогическое сопровождение содействует в решении бытовых потребностей, транспортных проблем, вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи,

стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения лиц с ОВЗ в образовательном учреждении осуществляет деятельность волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации лиц с ОВЗ, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных студентов, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Вместе с тем развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня. Эти формы социализации способствуют формированию опыта творческой деятельности инвалидов и лиц с ОВЗ, создают достаточные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

В образовательном учреждении создана толерантная социокультурная среда, предоставляющая возможность участия обучающихся:

- в студенческом самоуправлении, в работе общественных организаций, спортивных секциях, кружках и творческих клубах;
- в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, в том числе «Абилимпикс».

## **10. Регламент по организации периодического обновления АППССЗ**

Изменения и дополнения в АППССЗ вносятся при **обновлении рекомендаций ПМПК и ИПРА обучающегося** ежегодно.

Также АППССЗ ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО.

**Адаптированный рабочий учебный план.****Адаптированные рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.****Адаптированное учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации АППССЗ.****Программа индивидуальной образовательной траектории обучающегося с соматическими заболеваниями.****Перечень дисциплин и объем часов, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.****Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной основной профессиональной образовательной программы**

Оборудование учебных помещений и оснащенность учебного процесса, в том числе библиотечно-информационными ресурсами, обеспечивают качественную подготовку специалистов.

Для организации учебного процесса техникум располагает:

- 19 учебных кабинетов;
- 9 лабораторий;
- 2 мастерских;
- Банкетный зал;
- Центр информационных технологий;
- Методический кабинет;
- Спортивный комплекс: спортивный зал, лыжная база;
- Актный зал.
- Кабинет психологической разгрузки (сенсорная комната).

Для организации занятий по дисциплине *«Физическая культура»*, проведения занятий спортивных секций оснащены спортивный зал, спортивно-оздоровительный комплекс.

Для проведения культурно-массовых мероприятий, мероприятий профессиональной направленности в техникуме имеется актовый зал на **170** посадочных мест.

Для организации питания обучающихся в учебном корпусе техникума оборудована столовая на **60** посадочных мест с площадью обеденного зала **188,3** кв.м., буфет.

Для информационно-методического обеспечения образовательного процесса по специальности техникум располагает:

- библиотекой: фонд библиотеки составляет **52618** экземпляров;
- современным информационно-ресурсным центром, включающим в себя: читальный зал с доступом к беспроводному ИНТЕРНЕТ через пять стационарных компьютеров и **16 рабочих мест для работы с личной компьютерной техникой**, автоматизированным

рабочим местом библиотекаря, МФУ. Каждому посетителю обеспечен доступ к электронному каталогу библиотеки, который формируется на базе программы «1С: Библиотека колледжа». Для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности» установлены специализированные компьютерные программы 1С:Бухгалтерия 8.2; 1С:Предприятие 8.2. Управление торговлей; 1С-Логистика: Управление складом 3.0., 1С:Индустрия питания и гостеприимства, «Система расчетов для предприятий общественного питания» и др. Создан и ежегодно обновляется банк электронных образовательных ресурсов, разработанных преподавателями техникума для организации самостоятельной работы студентов в информационно-ресурсном центре библиотеки;

- доступом в лицензионную полнотекстовую базу электронных изданий – Электронно-библиотечную систему IPRbooks, которая является сертифицированной электронно-библиотечной системой, рекомендованной для использования в образовательной деятельности учебных заведений. ЭБС IPRbooks содержит более **121 590** учебных и научных изданий по различным дисциплинам, свыше **681** наименований российских и зарубежных журналов, предоставляет доступ к литературе более **1500** федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, трудам учёных и ведущих авторских коллективов, это не только электронные книги, но и аудиоиздания. Доступом к фонду **22** библиотек РФ **68308** изданиям данных библиотек. ЭБС IPRbooks доступна для студентов в онлайн и офлайн режимах. ЭБС IPRbooks адаптирована для слабовидящих: эксклюзивный адаптивный ридер для чтения книг, коллекция аудиоизданий для обучения и досуга, коллекция аудиоизданий для обучения и досуга. Результаты проведенной экспертизы показали, что при разработке версии сайта для слабовидящих были учтены требования ГОСТ 52872-2012 «Интернет ресурсы. Требования доступности для инвалидов по зрению».

#### **Обеспеченность образовательными ресурсами**

Наименование специальности, профессии	Количество печатных и электронных учебных изданий (2012-2017 года издания)
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	312
38.02.04 Коммерция (по отраслям)	402
38.02.03 Операционная деятельность в логистике	424
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	372
19.02.10 Технология продукции общественного питания	391
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	382
43.02.11 Гостиничный сервис	280
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	422
19.02.07 Технология молока	447

В техникуме создана инфраструктура дистанционного обучения для обеспечения социальной мобильности обучающихся, независимо от их места проживания, состояния здоровья и социального положения. Образовательная программа реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, при реализации применяется модель частичного использования дистанционных образовательных технологий в системе «Moodle».

#### **Информационное обеспечение учебно-воспитательного процесса**

№п/п	Наименование	Ед.
1	Количество персональных компьютеров (всего):	206
2	в том числе используемых в учебном процессе:	141

3	в том числе с выходом в Интернет:	150
4	Количество локальных сетей	1
5	Количество компьютерных классов	6
6	Наличие сайта учреждения, его адрес	Официальный: <a href="http://ciur.ru/itet">http://ciur.ru/itet</a>
7	Наличие сайта дистанционных занятий, его адрес	<a href="http://itetit.bget.ru/">http://itetit.bget.ru/</a> <a href="http://moodle.ciur.ru/">http://moodle.ciur.ru/</a>

В учебном заведении оборудовано и используется в образовательном процессе:

- **6** компьютерных классов;
- **8** кабинетов оснащенных интерактивным оборудованием;
- **7** кабинетов, оснащенных мультимедийными установками;
- **6** кабинетов, оснащенных ЖК-телевизорами
- Мобильное оборудование интерактивного класса: мобильная интерактивная приставка Mimio Teach позволяет обучать в интерактивном режиме, используя уже имеющуюся в классе меловую доску или маркерную; система автоматизации тестирования Mimio Vote – это модуль голосования, включающий 32 беспроводных пульта, объединенных зарядной базой, позволяющий получать и оценивать результаты в режиме реального времени; специализированное программное обеспечение Mimio Studio, проектор. Данное оборудование позволяет сделать интерактивным любую аудиторию техникума.

**В образовательном процессе используются:**

**операционные системы:**

- 1) **Windows XP Professional;**
- 2) **Windows 7 Professional ;**
- 3) **MacOSX Leopard;**

**обучающие программы:**

- 1) **ЭУМК для СДО Moodle по специальностям**
- 2) **Microsoft Office 2010**
- 3) **1С:Предприятие 8.3**
- 4) **1С:Предприятие 8.Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях.** Данная поставка "1С:Предприятия 8.2" включает следующие программные продукты (**Два комплекта**):
  - **1С:Бухгалтерия 8.2;**
  - **1С:Предприятие 8.2. Управление торговлей;**
  - **1С:Зарплата и Управление Персоналом 8.2;**
  - **1С:Предприятие 8.2. Управление производственным предприятием;**
  - **Дополнительная многопользовательская лицензия на 20 рабочих мест;**
  - **Сервер 1С:Предприятия 8.2.**
- 5) **Камин:Общепит. Версия 3.3.** Конфигурация для 1С:Предприятия 8.2 апгрейд с КАМИН:Общепит. Версия 2.0 Конфигурация для 1С:Бухгалтерии 7.7.
- 6) **1С-Логистика: Управление складом 3.0. Комплект для учебных заведений (20)**
- 7) **"1С:Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях":**
  - **1С:Отель, клиентская лицензия на 20 рабочих мест,**
  - **1С:Общепит, клиентская лицензия на 20 рабочих мест,**
  - **1С:Ресторан, клиентская лицензия на 20 рабочих мест**
  - **1С:SPA-Салон, клиентская лицензия на 20 рабочих мест,**
  - **1С:Салон красоты, клиентская лицензия на 20 рабочих мест.**

- 8) 1С:Предприятие 8.0
- 9) 1С:Бухгалтерия 8.0 (официальная учебная версия)
- 10) 1С:Предприятие 8 Управление торговлей
- 11) 1С: Бухгалтерия, торговля склад; профессия «Менеджер»;
- 12) 1 С: Предприятие 8.0 Бухгалтерия (учебная версия);
- 13) 1С: Предприятие 8.1 Управление торговлей;
- 14) Программное обеспечение для автоматизации торговой деятельности.
- 15) Система электронного документооборота (СЭД) DIRECTUM.
- 16) «Система расчетов для предприятий общественного питания» с функцией создания технико-технологических карт, включающая в себя:
  - базу данных продуктов для формирования технических нормативов, которая содержит данные о химическом составе нормы отходов и потерь при механической обработке;
  - базу данных микробиологических показателей качества кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с действующими санитарными правилами;
  - базу данных потерь при основных видах тепловой обработки;
  - базу данных органолептических показателей качества;
  - модуль разработки технико-технологических карт на алкогольные коктейли и напитки;
  - модуль разработки меню суточных рационов питания с расчетом химического состава;
  - модуль разработки промышленных рецептур;
  - модуль калькуляции стоимости продукции общественного питания.
- 17) Права на программы для ЭВМ  
**Microsoft Office 2013 Russian Academic OPEN 1 License No Level**
- 18) Права на программы для ЭВМ **Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level**
- 19) **Microsoft Win SL 8 Russian Academic OPEN 1 License No Level Legalization Get Genuine**
- 20) СПС Консультант Бюджетные организации, сетевой однопользовательский, Спецвыпуск.
- 21) СПС КонсультантПлюс: Комментарии законодательства, однопользовательский, Спецвыпуск.
- 22) СПС КонсультантПлюс: Удмуртия, сетевой однопользовательский, Спецвыпуск.
- 23) СС Консультант Судебная Практика: Подборки судебных решений, однопользовательский, Спецвыпуск.
- 24) «GS-Ведомости» (сеть).
- 25) Программа экранного увеличения с речевой поддержкой SuperNovaReaderMagnifier
- 26) Мобильное оборудование интерактивного класса:
  - **Мобильная интерактивная приставка MimioTeach** позволяет обучать в интерактивном режиме, используя уже имеющуюся в классе меловую доску или маркерную. Функциональность аналогичная интерактивной доске, при существенно более низкой цене и отсутствии затрат на установку.
  - **Система автоматизации тестирования MimioVote – это модуль голосования, включающий 32 беспроводных пульта, объединенных зарядной базой, позволяющий получать и оценивать результаты в режиме реального времени;**
  - Специализированное программное обеспечение **MimioStudio**.

#### Оснащенность персональными компьютерами

№ п/п	Кабинет	Количество ПК
1	Лаборатория информационных технологий в профессиональной	13

	деятельности, Информатики и информационно-коммуникационных технология в профессиональной деятельности, Служба приёма и размещения гостей, Служба бронирования гостиничных услуг	
2	Лаборатория информационно-коммуникационных технологий, учебная бухгалтерия, Документационного обеспечения управления	14
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, математики и статистики	13
4	Кабинет: Коммерческой деятельности, Организации коммерческой деятельности и логистики, Междисциплинарных курсов; Лаборатория: Логистики, Компьютеризации профессиональной деятельности	13
5	Адаптированный учебный кабинет-специализированная лаборатория	7
6	Читальный зал	8

### Оснащенность интерактивными кабинетами

№ п/п	Кабинет	Оборудование
1.	Читальный зал	Интерактивная доска Проектор Документ камера
2.	Кабинет 114	Мобильная интерактивная доска Проектор Документ камера Учебный мобильный тир
3.	Кабинет 201	Мобильная интерактивная доска Проектор Документ камера
4.	Кабинет 203	Мобильная интерактивная доска Проектор Документ камера
5.	Кабинет организации и технологии отрасли, метрологии и стандартизации (оборудование обеспечивает возможность online трансляции и проведения web-семинаров) (210)	ПК Проектор Маркерная доска Видеокамера с выходом в интернет
6.	Кабинет 301	Интерактивная доска Проектор
7.	Методический кабинет (212)	Интерактивная доска
8.	Кабинет 305	Интерактивная доска Проектор Документ камера
9.	Кабинет менеджмента, маркетинга, управления персоналом, Организации продаж гостиничного продукта, Службы продажи и маркетинга (310)	ПК Интерактивная доска Проектор
10.	Кабинет 313	Мобильная интерактивная доска Проектор Документ камера
11.	Кабинет 401 (оборудование обеспечивает возможность online трансляции и проведения web-семинаров)	Мобильная интерактивная доска

		Проектор Документ камера Электронный флип-чарт
12.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, экономической теории (403)	ПК Интерактивная доска Проектор
13.	Кабинет Биологии, Физиологии питания и санитарии (406)	ПК Интерактивная доска
14.	Адаптированный учебный кабинет -специализированная лаборатория (общежитие кабинет №2)	ПК Мобильная интерактивная доска Проектор Документ камера

### Оснащенность мультимедийными установками

№ п/п	Кабинет	Оборудование
1	Кабинет Бухгалтерского учёта; Финансов, налогов и налогообложения; Финансов, денежного обращения и кредитов (307)	ПК Проектор
2	Кабинет безопасности жизнедеятельности	ПК Проектор Экран
3	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности, Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, Служба приёма и размещения гостей, Служба бронирования гостиничных услуг (409)	ПК Проектор Экран
4	Общежитие кабинет №3	Проектор, Экран
5	Сенсорная комната	Проектор, Ноутбук (5 шт)
6	Информационный центр	Проектор (3) Ноутбук (2) Модуль голосования

### Оснащенность ЖК-телевизорами

№ п/п	Кабинет	Оборудование
1.	Кабинет Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания (308)	ЖК ТВ ПК
2.	Кабинет Коммерческой деятельности; Организации коммерческой деятельности и логистики, Междисциплинарных курсов. Лаборатория Логистики, Компьютеризации профессиональной деятельности. (404)	ЖК ТВ ПК
3.	Зал аэробики	ЖК ТВ
4.	Фойе техникума. 1 этаж	Ноутбук, ЖКТВ (Smart TV)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для обучающегося отражает специфику требований к доступной среде, в том числе:

- организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;

- организации специального рабочего места обучающегося;
- организации использования технических и программных средств общего и специального назначения.

**Организация безбарьерной архитектурной среды образовательного учреждения.**

В образовательном учреждении создана безбарьерная архитектурная среда, которая учитывает потребности обучающегося.

Вся территория образовательного учреждения соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения для обучающегося. Места парковки и проезда лиц с ОВЗ обозначены специальными дорожными знаками.

На первом этаже, без перепада высот от уровня входа находится библиотека, электронный читальный зал, учебные аудитории, буфет, актовый зал, спортивный зал.

Здания оснащены противопожарной звуковой сигнализацией, информационными табло, необходимыми табличками и указателями.

Санитарно-гигиеническая комната расположена на первом этаже учебного корпуса образовательного учреждения и в общежитии, в которых установлены опорные поручни и штанги.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в пространстве образовательного учреждения включает визуальную и звуковую информацию. Обеспечивает световое оповещение начала и конца занятий при возникновении пожара или других экстремальных ситуаций.

Пути движения к помещениям, зонам и местам обслуживания внутри здания соответствуют нормативным требованиям к путям эвакуации людей из здания.

**Обеспечение техническими и программными средствами общего и специального назначения.**

Образовательное учреждение оснащено системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях.

Для обучающихся в техникуме имеются мультимедийные средства приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Учебные аудитории оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), интерактивными досками.

<b>Комплексы для работы педагога-психолога, дефектолога и комнаты психологической разгрузки (сенсорной комнаты).</b>			
1.	<p>Программно-модульный комплекс для проведения психолого-педагогического обследования для работы специалистов. В состав комплекса входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Диагностический модуль для оценки личностных отклонений подросткового возраста</li> <li>– Диагностический модуль для оценки развития социальной ответственности подростков</li> <li>– Диагностический модуль для оценки функциональных ресурсов ребенка</li> <li>– Диагностический модуль для оценки психологических факторов предрасположенности к аддиктивному поведению у подростков</li> <li>– Диагностический модуль для исследования интеллектуальной сферы ребенка</li> <li>– Диагностический модуль для оценки общего уровня развития интеллекта и его отдельных компонентов</li> <li>– Диагностический модуль для исследования произвольного внимания</li> <li>– Диагностический модуль для оценки фактора общего интеллекта</li> </ul>	1	Комната психологической разгрузки (сенсорная комната)

	<p>– Портативный персональный компьютер LENOVO</p> <p><b>Дидактические материалы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Методические рекомендации по использованию программы «Живой звук 3.01»</li> <li>– Методика диагностики показателей и форм агрессии</li> <li>– Методика диагностики предрасположенности личности к конфликтному поведению</li> <li>– Опросник для идентификации акцентуаций характера у подростков</li> <li>– Тест отсчитывания минуты</li> <li>– Метод исследования уровня субъективного контроля</li> <li>– Фрайбургский многофакторный личностный опросник</li> <li>– Опросник уровня субъективного контроля</li> <li>– Опросник-диагностика уровня морально-этической ответственности личности</li> <li>– Методика определения деструктивных установок в межличностных отношениях</li> <li>– Тест-опросник исследования волевой саморегуляции</li> <li>– Методика самоконтроля в общении</li> <li>– Копинг-тест</li> <li>– Методика «Мотивация аффилиации»</li> <li>– Методика диагностики социально-психологической адаптации (СПА)</li> <li>– Методическое пособие по описанию технологий групповой и индивидуальной работы по развитию ответственности у подростков группы риска.</li> <li>– Набор тестов (7 шт.) по выявлению разных компонентов риска школьной дезадаптации</li> <li>– Набор методик для психологического сопровождения профилактических и реабилитационных программ, направленных на предупреждение или отказ от злоупотребления психоактивными веществами или аддиктивной реализации у детей и подростков</li> <li>– Набор методик для выявления причин неуспеваемости, для диагностики интеллектуальных нарушений</li> <li>– Методика оценки общего уровня развития интеллекта и его отдельных компонентов</li> <li>– Прогрессивные матрицы Равена</li> <li>– CD-диски с программами тестирования к каждому модулю.</li> </ul>		
2.	<p>Коррекционно-развивающий программный комплекс для проведения индивидуальных и фронтальных занятий по развитию коррекции слуха и речи в образовательных организациях для работы специалистов. В состав комплекса входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– CD-диск с программным обеспечением «Живой звук 3.01»</li> <li>– Описание и инструкция по эксплуатации программного комплекса «Живой звук 3.01»</li> <li>– Методические рекомендации по использованию</li> </ul>	1	<p>Кабинет коррекционно-развивающих занятий (общеежитие, 1 этаж, медкомплекс)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>программы «Живой звук 3.01»</li> <li>– Портативный персональный компьютер LENOVO</li> <li>– Колонки (1 комплект)</li> <li>– Микрофон</li> </ul>		
3.	<p>Рабочее (учебное) место с техническими средствами для обучения студентов с нарушением слуха. В состав рабочего места входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Электроакустический программно-коррекционный комплекс для слухоречевой реабилитации и коррекции АТУ (устройство для работы слухоречевых тренажеров, наушники с электретным подвесным микрофоном, электретный микрофон настольный, настольная подставка для электретного микрофона, сумка для переноски и хранения, кабель для подключения к ППК)</li> <li>– Портативный персональный компьютер LENOVO.</li> </ul>	1	Кабинет коррекционно-развивающих занятий (общежитие, 1 этаж, медкомплекс)
<b>Оборудование для создания кабинета психологической разгрузки (сенсорной комнаты) - релаксационный блок</b>			
4.	– проекционный дизайн «Виртуальная реальность»	1	Комната психологической разгрузки (сенсорная комната)
5.	– каскад волоконно-оптических волокон «Звездный дождь» с пультом управления	2	
6.	– небьющееся зеркало 149*65	1	
7.	– панно «Бесконечность»	1	
8.	– подвесное кресло – качели F-03 (А) ЭкоДизайн	1	
9.	– пуфы (бескаркасное кресло-груша)	4	
10.	– светильник «Пламя»	1	
11.	– интерактивная воздушно-пузырьковая трубка с пультом (d-200, h-2000 мм)	2	
12.	– мягкая платформа (600*600*300 мм)	2	
13.	– многофункциональное устройство	2	
14.	интерактивная песочница	1	
<b>Оборудование для занятий адаптивной физической культурой</b>			
15.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Тележка с комплектом гимнастических снарядов</li> <li>– Коврик массажный ОРТО ПАЗЛ</li> </ul>		Кабинет адаптивной физической культуры (1 эт., общежитие, медкомплекс)
16.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Велотренажер-велосипед реабилитационный «Ангел-Соло»</li> <li>– Тренажер для рук</li> <li>– Тренажер для разработки суставов</li> </ul>		Тренажерный реабилитационный зал (1 эт., общежитие, медкомплекс)

## **Оснащение учебных кабинетов и лабораторий**

для реализации программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов по специальностям

### **Кабинет № 114**

**«Технологического оборудования хлебопекарного, макаронного производства, производства кондитерских сахаристых изделий.**

**Технической механики. Технологического оснащения организаций общественного питания и охраны труда.**

**Физики.**

**Инженерных систем гостиниц и охраны труда.**

**Технологического оборудования молочного производства.**

**Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»**

### **Лаборатория**

**«Электротехники и электронной техники.**

**Автоматизации технологических процессов»**

#### ***Техническое оснащение:***

- Компьютер (с ПО)
- Учебный мобильный тир
- Мобильная интерактивная доска
- Проектор
- Документ камера
- POS-система
- Весы настольные чекопечатающие (Штрих-принт)
- Весы настольные чекопечатающие ВП-15Т
- Весы настольные электронные «Меркурий 315»
- Контрольно-кассовая машина «Ока 102 К»
- Контрольно-кассовая машина «ЭКР 2102 К»
- Кофеварка Delonghi EC 410В эспрессо к/в
- Кофемолка Braun KMM 30 MN ЦР к/м
- Соковик Н-11
- Сокоохладитель
- Тестораскаточная машина
- Слайсер ESL-250
- Машина МРГ-300А
- Блендер Н-10
- Гриль вафельный
- Мясорыхлитель
- Тостер Н-112

#### ***Дидактические материалы:***

- Сборник практических работ
- Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
- Методический материал по темам
- Квалификационные характеристики пекарь, кондитер
- Рекомендации по выполнению домашних контрольных работ по дисциплине Технологическое оборудование хлебопекарного производства ПМ01 МДК 01 01
- Контрольно-измерительные материалы по дисциплинам
- Самостоятельные работы студентов
- Методические разработки уроков, внеклассных мероприятий, отчеты о проведении экскурсий

#### ***Наглядные пособия:***

- Дозиметр ДП-5А
- Дозиметр ДП-24
- Дозиметр И1
- Аптечка АИ-2
- Противогаз Фильтрующий ГП-7

#### ***Методические пособия для практических работ:***

- Плакат «Средства индивидуальной защиты»
- Плакат «Радиационные и химические приборы разведки» - 2 шт.
- Плакат «Ордена и медали» - 10 шт.
- Плакат «Проведение аварийно-спасательных и других неотложных видов работ»
- Плакат «Особенности проведения АСДНР в ЧС военного, природного и техногенного характера»
- Плакат «Средства проведения АСДНР»
- Плакат «Устойчивость функционирования объекта экономики»
- Плакат «Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени»
- Плакат «Организация гражданской обороны»

#### ***Оборудование кабинета:***

- Стенка секционная (секции распределены между преподавателями для хранения и размещения учебно-наглядных пособий, учебной

- литературы).
- Доска классная.
- Стол ученический 16 шт.
- Ученические стулья 32 шт.
- Стол преподавателя 1 шт.
- Стул преподавателя 1шт.

### **Кабинет № 201**

#### **«Стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия»**

##### ***Техническое оснащение:***

- Компьютер

##### ***Дидактический материал:***

- Сборники нормативных документов в области торговли
- Нормативные документы в области стандартизации (ГОСТы и ТР) – 41 комплект
- Натуральные образцы маркировки товаров
- Инструкционные карты практических занятий:
  - 380204 коммерция (по отраслям) – 11 шт. 15 экз.
  - 380205 Товароведение – 9 шт. 15 экз.
- Сборник «Информационно-справочный материал»-16 шт.
- Сборник тематических статей по материалам периодической печати – 1 шт.
- Методические Рекомендации по выполнению самостоятельных работ

##### ***Оборудование кабинета:***

- Столы - 19 шт.
- Стулья – 25 шт.
- Доска
- Кафедра

### **Лаборатория № 202**

#### **«Технического оснащения торговых организаций и охраны труда. Технических средств обучения. Торгово-технологического оборудования»**

##### ***Техническое оснащение:***

- Компьютер 4шт.
- Комбинированный шкаф - стенка с секциями для хранения
- Весы настольные циферблатные – 10 шт.
- Весы электронные – 10 шт.
- Весы товарные –2 шт.
- Контрольно-кассовые машины –21 шт.
- POS-терминал – 8 шт.
- Торговый инвентарь

##### ***Дидактический материал:***

- Плакаты — 20 шт.
- Каталоги — 40 шт.
- Макеты торговой мебели – 10шт

##### ***Оборудование кабинета:***

- Столы – 20 шт.
- Стулья – 3 шт.

### **Кабинет № 203**

#### **«Организация обслуживания в организациях общественного питания. Организация и технология обслуживания в барах. Организация деятельности службы бронирования. Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»**

##### ***Техническое оснащение:***

- Компьютер с ПО;
- Мобильная интерактивная доска
- Проектор
- Документ камера

### **Дидактические материалы:**

- Контрольно-измерительные материалы по дисциплинам и профессиональным модулям.
- Методические разработки по проведению практических работ по дисциплинам и профессиональным модулям.
- Методические разработки по проведению лабораторных работ по дисциплинам и профессиональным модулям.

### **Оборудование кабинета:**

- Столы ученические – 15 шт.
- Стол преподавателя – 1 шт.
- Стулья – 31 шт.
- Стул преподавателя-1шт
- Стенка секционная (секции распределены между преподавателями для хранения и размещения учебно-наглядных пособий, учебной литературы);
- Барная стойка;
- Чайная и столовая посуда;
- Столовые приборы;
- Посуда для алкогольных и безалкогольных напитков;
- Передвижные сервировочные столики;
- Столы для демонстрации сервировки - 2 шт.
- Элементы для украшения столов.
- Доска классная

## **Банкетный зал № 207**

### **Оборудование кабинета:**

- Стол Альт – 1 шт.
- Витрина под посуду – 2 шт.
- Стол Альт – 3 шт.
- Стул Сибарит – 12 шт.

### **Столовая посуда и наборы:**

- Набор столовых приборов Miller Zett на 12 персон
- Набор столовой посуды «Констанция» на 12 персон
- Вазы универсал. овал. Rosenberg
- Ведро для шампанского Rosenberg
- Ваза 3-х ярусная Rosenberg

## **Лаборатория № 208**

**«Технологии приготовления пищи. Учебная пекарня. Учебный кулинарный цех.**

**Учебный кондитерский цех. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).**

**Технологии молока и молочных продуктов»**

### **Техническое оснащение:**

- Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ – 2 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/3П-1 шт.
- Подставка под пароконвектомат ПК-6М - 3 шт.
- Стеллаж кухонный СК-2 1 шт.
- Стеллаж кухонный СК-800/400/1800 – 1 шт
- Фильтр LT 8 — 3 шт.
- Ванна 2-х секционная ВМП-6-2-5 РН — 5 шт.
- Зонт вентиляционный — 3 шт.
- Зонт вытяжной пристенный ЗВ-920/800/450 н/ж - 3 шт.
- Зонт вытяжной пристенный ЗВ-1350/800/450 н/ж - 4 шт.
- Кофемашинa XF 50 11010609402 – 1 шт.
- Льдогенератор ZB-15P 11010609400 – 1 шт.
- Микроволновая печь – 3 шт.
- Облучатель бактерицидный ОрБН 2x15-01 — 3 шт.
- Печь хлебопекарная ХПЭ-750/3 — 1 шт.
- Плита электрическая ЭПШЧ — 3 шт.
- Стерилизатор ножей M00074982 — 3 шт.
- Стол нерж. закрытый с дверями купе с бортиком — 25 шт.
- Тестомес J-10 BF 11010409401 – 1 шт.
- Фильтр для воды LT (Италия) 21010410671 – 4 шт.
- Холодильник "Минск 256-02" 00 – 01300238 – 1 шт
- Шкаф холодильный ЭЛЬТОН 0,5С (стеклянная дверь) – 1 шт.

- Шкаф холодильный ЭЛЬТОН 0,7 Н (металлическая дверь) – 1 шт.
- Гастроемкость 1/3 Н-100 М00075170 — 2 шт.
- Гастроемкость 1/3 Н-20 М00075171 — 2 шт.
- Гастроемкость 1/3 Н-40 М00075172 — 2 шт.
- Кофемолка электрическая – 2 шт.
- Гастроемкость 1/1-40мм М00074476 — 12 шт.
- Гастроемкость GN 1/1 Н-40 М00075135 — 6 шт.
- Гастроемкость GN 1/1 Н-40 перф. М00075147 — 2 шт.
- Гастроемкость GN 1/1 Н-65 М00075146 — 4 шт.
- Листы подовые для ХПЭ – 3 шт.
- Электронные весы CAS SW-10 (1d) М00074978 — 3 шт.
- Слайсер – 1 шт.
- Миксер KitchenAid – 1 шт.
- Миксеры Scarlett – 10 шт.
- Миксер Bosch 3020 – 1 шт
- Фритюрница – 1 шт.
- Электрический чайник SC — 027 – 2 шт.
- Электрический чайник Moulinex – 1 шт.
- Электромясорубка «Аксион» - 3 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 1 шт.
- Погружной блендер Scarlett – 10 шт.
- Термопот Scarlett – 1 шт.
- Кофемолка Atlant – 1 шт.
- Весы электронные АТН-803 – 6 шт.
- Соковыжималка эл. д/цитрус. – 1 шт.
- Овощерезка Robotcoupe– 1 шт.

**Оборудование сервисной (209):**

- Сервант для хранения столовой посуды, приборов
- Шкаф для хранения столового белья и санитарной одежды
- Стол, стулья
- Утюг Philips GC 1815
- Утюг Tefal Prima 2325 – 2 шт.
- Калькулятор М000060151 – 1 шт
- Набор для карвинга - 1 шт.
- Калькулятор SDC-1200 – 14 шт.
- Табурет – 2 шт.
- Фильтр для воды «Барьер» – 1 шт.
- Системный блок Intel Pentium – 1 шт.
- Монитор Hanns – 1 шт.
- Корзины для мусора – 12 шт.
- Сеты – 36 шт.
- Ведра 14 л. – 2 шт.
- Муляж Баклажан – 2 шт.
- Муляж Груша – 3 шт.
- Муляж Красный перец – 1 шт.

**Перечень наглядных пособий:**

**ПЛАКАТЫ:**

**Тема: Овощи**

- Форма нарезки овощей
- Фарширование овощей – 1 шт
- Салатно – шпинатные овощи – 1шт.
- Разновидности капусты
- Приготовление артишоков
- Десертные овощи
- Обработка свежих и соленых огурцов
- Обработка свежих грибов
- Приготовление спаржи отварной
- Обработка соленых и сушеных грибов

**Тема: Крупы**

- Блюда из круп

**Тема: Птица**

- Блюда из птицы
- Технологический процесс снятия филе с курицы
- Приготовление полуфабрикатов из птицы
- Заправка кур в две нитки
- Приготовление галантина из курицы – 2 шт.
- Блюда из птицы жареные
- Первичная обработка куропатки
- Первичная обработка вальдшнепа
- Первичная обработка перепелов
- Котлеты по-киевски
- Перепела жареные

**Тема: Мясо**

- Схема кулинарной разделки говяжьей туши
- Схема кулинарной разделки бараньей туши
- Полуфабрикаты из свинины
- Полуфабрикаты из баранины и свинины
- Кулинарная разделка туши баранины
- Фаршированная грудинка

**Тема: Рыба**

- Полуфабрикаты из рыбы – 2 шт.
- Разделка севрюги горячего копчения
- Разделка семги
- Обработка осетровой рыбы
- Обработка крупной чешуйчатой рыбы
- Блюда из жареной рыбы
- Солянка рыбная на сковороде
- Осетрина, припущенная в рассоле
- Рыба фри с зеленым маслом
- Рыба запечённая по-московски
- Рыба отварная, соус «Польский»

**Тема: Творог, яйца**

- блюда из творога
- Блюда из яиц
- 
- Схема приемы тепловой обработки
- Классификация бутербродов – 2 шт
- Подача кофе
- Пирожные из песочного теста
- Приготовление курника
- Изделия из заварного, воздушного и миндально – орехового теста

**Столовое белье и санитарная одежда:**

- Скатерти банкетные
- Салфетки тканевые
- Куртки поварские
- Фартуки, колпаки поварские
- Полотенца
- Ручники
- Халаты белые

**Кухонная посуда и инвентарь:**

- Варежки прихватки силиконовые - 8 шт.
- Веселки деревянные – 7 шт.
- Венчики для взбивания – 7 шт.
- Горшки глиняные с крышками - 7 шт.
- Делитель теста пластмассовый – 1 шт.
- Делитель теста металлический – 1 шт.
- Дуршлаг эмалированный – 2 шт.

- Дуршлаг металлический диам. 20,5 см – 3 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 1,5 л. – 10 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 2 л. - 13 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 3 л. – 7 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 3,5 л. – 1 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 4 л. – 1 шт.
- Кастрюли из нержавеющей стали емкостью 5 л. – 6 шт.
- Кастрюли емкостью 5,5 л. – 3 шт.
- Кастрюли эмалированные и из алюминия 7 л. – 2 шт.
- Котел наплитный для варки рыбы, мяса, птицы из нержавеющей стали
- Котлы паровые для варки диетических блюд
- Картофелемялки – 7 шт.
- Коврик силиконовый – 1 шт.
- Овощечистки – 3 шт.
- Сковороды диаметром — 32 см. – 6 шт.
- Сковороды диаметром — 26 см. – 6 шт.
- Сковороды диаметром — 24 см. – 6 шт.
- Сковороды диаметром — 24 см. – 6 шт.
- Сковороды с антипригарным покрытием диаметром — 26 см. – 5 шт.
- Сковороды с антипригарным покрытием диаметром — 24 см. – 14 шт.
- Сковороды одно порционные из нержавеющей стали – 18 шт.
- Сковороды-гриль диаметром — 24 см. 6 шт.
- Сотейники 0,8 л. – 6 шт.
- Сотейник 2 л. – 1 шт.
- Сито металлическое – 9 шт.
- Скалки гладкие 8 шт.
- Совки для сыпучих продуктов пластмассовые – 4 шт
- Миски из нержавеющей стали 260 мм – 15 шт.
- Миски из нержавеющей стали 210 мм – 4 шт.
- Ложки соусные из нержавеющей стали – 9 шт.
- Ложки для отпуски различных гарниров – 3 шт.
- Лопатки пластмассовые - 15 шт.
- Лопатки деревянные – 21 шт.
- Лопатки металлические - 21 шт.
- Рукавицы прихватки матерчатые – 10 шт.
- Доски разделочные цветные (Синяя, зеленая, белая, коричневая, желтая, красная) 40x60 см Н – 1,8 - 6 комплектов
- Доски разделочные круглые деревянные – 6 шт.
- Доски разделочные деревянные прямоугольные – 70 шт.
- Доска разделочная (зеленая) 45x30 см Н – 1,3 – 4 шт.
- Доска разделочная (коричневая) 45x30 см Н – 1,3 – 3 шт.
- Доска разделочная (синяя) 45x30 см Н – 1,3 – 3 шт.
- Ножи разделочные - 45
- Ножи для открывания консервов – 11 шт.
- Наборы выемок для печенья – 5 комплектов
- Молотки для отбивания мяса – 8 шт.
- Мерные стаканы – 10 шт.
- Магнитные держатели - 4 шт.
- Кондитерские наконечники - 12 комплектов
- Кондитерский мешок с 8 насадками – 1 комплект
- Кондитерские шприцы с 15 насадками – 2 комплекта
- Комплект мерных ложек – 1 шт.
- Кисточки силиконовые – 8 шт.
- Кружка металлическая для просеивания - 1 шт.
- Кольца металлические круглые – 10 шт.
- Подставки металлические под разделочные доски – 10 шт.
- Приспособление для нарезки варёных овощей 5x5 (металл) – 1 шт.
- Половники – 17 шт.
- Турка – 1 шт.
- Терки – 14 шт.
- Шейкер – 3 шт.
- Штопор – 2 шт.

- Щипцы металлические универсальные – 5 шт.
- Шумовки из нержавеющей стали – 6 шт. +2
- Шпатель кондитерский - 1 шт.
- Шпатель кондитерский с зубчиками - 2 шт.
- Чеснокодавилька – 5 шт.
- Чайник эмалированный 2 л. – 2 шт.
- Формы силиконовые для саваренов – 4 шт.
- Яблоконарезка – 1 шт.
- Яйцезрезка – 1 шт.

***Столовая посуда и приборы:***

- Тарелки столовые глубокие диаметр — 240 мм.
- Тарелки столовые мелкие диаметр — 240 мм.
- Тарелки закусочные диаметр — 200 мм.
- Тарелки столовые плоские диаметр – 320 мм.
- Тарелки столовые глубокие диаметр – 320 мм.
- Тарелки десертные
- Тарелки пирожковые
- Чашки бульонные
- Блюда круглые и овальные фарфоровые
- Блюда из нержавеющей стали различной формы
- Баранчики из нержавеющей стали круглые однопорционные
- Баранчики из нержавеющей стали овальные
- Блюда овальные мельхиоровые для банкетов
- Соусники металлические
- Соусники керамические
- Салатники
- Селедочницы
- Креманки
- Кокотницы, кокильницы
- Ложки столовые, десертные
- Вилки столовые, десертные, рыбные, сырные, фруктовые
- Ножи столовые, десертные, рыбные, фруктовые, для цедры
- Ложки чайные, кофейные
- Солонки, перечницы, горчициницы
- Блюдца для варенья
- Бокалы для вина
- Бокалы, рюмки хрустальные
- Ваза для фруктов 2-х и 3-х ярусная
- Вазы для цветов
- Горка фарфоровая и металлическая
- Икорница
- Кофейный сервиз
- Минажницы
- Набор для специй Family
- Набор рюмок
- Набор стаканов
- Набор салатников из 2-х предметов
- Набор столовых приборов «Петергоф»
- Пиалы
- Подносы, прорезиненные диаметр 40 см.
- Подносы хромированные — 25 см.
- Подставка для вина
- Рамки на столы
- Салфетницы
- Сахарницы с дозатором
- Чайные пары
- Кофейные пары
- Чайники заварочные
- Кувшины стекло
- Молочники

### Кабинет № 210

#### **«Организации и технологии отрасли. Метрологии и стандартизации. Технологии кулинарного и кондитерского производства»**

##### **Техническое оснащение:**

- Компьютер (с ПО)
- Проектор
- Рулонный Экран
- Колонки
- Сплиттер
- Видеокамера с выходом в интернет (оборудование обеспечивает возможность online трансляции и проведения web-семинаров)
- Встраиваемая керамическая варочная поверхность Hansa
- Кухонная вытяжка SHINDO VEGA sensor
- Микроволновая печь
- Микрокалькуляторы – 6 шт.
- Пароконвектомат – 1 шт.

##### **Дидактические материалы:**

- Методический материал
- Меню
- Методический комплекс дисциплины «Организация производства»
- Учебно-методический комплекс дисциплины «Метрология и стандартизация»
- Раздаточный материал по организации обслуживания в организациях общественного питания, охране труда.
- Сборник практических работ по дисциплине «Охрана труда»
- Слайд- шоу:
  - по дисциплине «Структура и функционирование на предприятиях общественного питания» в количестве 7 шт.;
  - по ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, в количестве 14 шт.
- Макеты:
  - Мясо-рыбный цех – 2 шт.
  - Холодный цех – 2 шт.
  - Горячий цех
  - Овощной цех

##### **Оборудование кабинета:**

- Столы – 14 шт.
- Стол компьютерный -1 шт
- Стол учительский- 1 шт
- Стулья – 35 шт.
- Стенка
- Кафедра
- Демонстрационный стол
- Тумба с врезной раковиной
- Стеллаж демонстрационный с зеркалом

### Кабинет № 301

#### **«Товароведения.**

#### **Организации хранения и контроля запасов и сырья»**

### Мастерская

#### **«Учебный магазин»**

##### **Техническое оснащение:**

- Компьютер
- Телевизор LG

##### **Оборудование кабинета:**

- Витрины – 4 шт.
- Столы – 16 шт.
- Стулья – 34 шт.
- Информационные стенды – 5 шт.
- Доска

- Раковина

**Дидактический материал:**

- Нормативные документы- 203 вида по 15 шт.
- Сборники практических работ по специальностям:  
Товароведение и экспертиза – 15 шт.  
Ассортимент товаров – 15шт.  
Коммерция – 15шт.  
Логистика – 15шт.
- Инструкционные карты по группам товаров (соответственным темам)- по 15шт
- Рабочая тетрадь по самостоятельной работе по ПМ01(в электронном виде)
- Методичка по самостоятельной работе (в электронном виде)
- Videотека по программам:  
Среда обитания  
Зона риска  
Контрольная закупка
- Плакаты – 20 шт.

**Литература**

- Справочник товароведов продтоваров-15шт.
- Специальная литература по товароведению.

**Лаборатория № 302**

**«Товароведения и экспертизы продовольственных товаров.  
Товароведения»**

**Техническое оснащение:**

- Комбинированный шкаф - стенка с секциями для хранения
- Электрический чайник
- Весы электронные
- Химическая посуда
- Химические реактивы
- Овоскоп
- Виноскоп
- Микроскоп
- Термометр
- Психрометр
- Сушилка для посуды
- Чашки петри
- Столовые приборы
- Стаканы
- Разделочные доски
- Ножи
- Консервный ключ
- Набор посуды
- Полотенце
- Сейф
- Холодильник
- Эмалированные чаши, ступки с пестиком, сито.
- Трафарет для крахмала
- Емкости под сыпучие товары – 20шт.
- Корзины для образцов
- Термо- салфетки – 15шт

**Оборудование**

- Комбинированный шкаф - стенка с секциями для хранения
- Столы – 2шт.
- Стулья – 10шт.

**Лаборатория № 304**

**«Информационно-коммуникационных технологий. Учебная бухгалтерия.  
Документационного обеспечения управления»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер для преподавателя
- Компьютеры 13 рабочих мест

**Программное обеспечение:**

- Операционная система (системы) - Microsoft Windows
- Пакет стандартных офисных приложений
- Приложения для работы в Интернете
- Антивирусные программы - Dr.Web
- Информационно-справочная правовая система -Консультант Плюс
- Программы профессионального назначения (для торговли и общественного питания) 1С:Предприятие. Бухгалтерия предприятия (учебная версия)

**Методическое обеспечение:**

- Учебно-методический комплекс ПМ.01 «Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации»
- Учебно-методический комплекс ПМ.02 «Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации»
- Учебно-методический комплекс ПМ.03 «Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами»
- Учебно-методический комплекс ПМ.04 «Составление и использование бухгалтерской отчетности»
- Сборники практических работ по ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.04 Составление и использование бухгалтерской отчетности - 15 шт.
- Учебно-методический комплекс по дисциплине «Документационное обеспечение управления»
- Сборники практических работ по дисциплине «Документационное обеспечение управления» - 15 шт.
- Сборники самостоятельных работ по дисциплине «Документационное обеспечение управления» - 15 шт.

**Дидактический материал:**

- Презентации по информатике и информационно-коммуникационным технологиям
- Рефераты, творческие и исследовательские работы обучающихся

**Оборудование кабинета:**

- Столы ученические - 14 шт.
- Столы компьютерные - 14 шт.
- Стулья ученические - 28 шт.
- Стулья компьютерные - 12 шт.
- Кафедра
- Доска

**Кабинет № 305**

**«Экономики организации. Экономики и финансов.  
Анализа финансово-хозяйственной деятельности»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер (с ПО)
- Мобильная интерактивная доска
- Проектор
- Документ камера

**Дидактический материал:**

- Сборник практических работ по дисциплине Экономика организации- 15 шт.
- Сборник практических работ по дисциплине АФХД - 15 шт.
- Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Экономика организации.
- Раздаточный материал по темам.

**Оборудование кабинета:**

- Столы - 15 шт.
- Стулья - 31 шт.
- Кафедра
- Доска
- Стенка
- Информационные носители (стенды) - 6 шт.
- Калькуляторы – 12 шт.

#### Кабинет № 306

### «Технологии изготовления хлебобулочных изделий. Технология производства кондитерских сахаристых изделий. Технология производства макарон. Инженерной графики. Технологии молока и молочных продуктов»

#### *Дидактические материалы:*

- Сборник инструкционных карт практических занятий
- Нормативные документы в области стандартизации (ГОСТы)
- Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы
- Методический комплекс модуля «ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке», «ПМ.02 Технология хлеба и хлебобулочных изделий»
- Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

#### *Оборудование кабинета:*

- Столы – 15 шт.
- Стол компьютерный 1 шт.
- Стулья – 34 шт.
- Стенка
- Кафедра
- Комбинированный шкаф - стенка с секциями для хранения

#### *Натуральные образцы продовольственных товаров:*

- Муляжи тортов
- Муляжи хлеба и хлебобулочных изделий
- Муляжи кондитерских изделий

#### Кабинет № 307

### «Бухгалтерского учета. Финансов, налогов и налогообложения. Финансов, денежного обращения и кредитов»

#### *Техническое оснащение:*

- Компьютер с программным обеспечением

#### *Оборудование кабинета:*

- Столы 18 шт.
- Стулья 35 шт.
- Кафедра 1 шт.
- Доска 1 шт.
- Стенка 1 шт.
- Информационные носители 7 шт.:
  - Основные этапы аналитической работы
  - Классификация экономического анализа по группам
  - Планово - аналитические показатели. Методы планирования
  - Показатели, характеризующие эффективную деятельность торгового предприятия
  - Основные параметры и показатели по видам планирования;
  - В помощь студенту.

#### *Методическое обеспечение:*

- Сборники практических работ по дисциплине «Экономики организации» - 15 шт.
- Сборники практических работ по дисциплине «Анализа финансово-хозяйственной деятельности» - 15 шт.
- Сборники самостоятельной работы по дисциплинам
- Раздаточный материал по темам дисциплин.
- Учебно-методический комплекс ПМ.01 «Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации»
- Учебно-методический комплекс ПМ.02 «Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации»

- Учебно-методический комплекс ПМ.03 «Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами»
- Учебно-методический комплекс ПМ.04 «Составление и использование бухгалтерской отчетности»
- Сборники практических работ по ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.04 Составление и использование бухгалтерской отчетности - 15 шт.

**Дидактический материал:**

- Сборники практических работ - 15 шт.
- Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ
- Типовые бланки документов:
  - Документы по товарным операциям в оптовой и розничной торговле - доверенность, накладная, счет-фактура, товарно-транспортная накладная, акт на порчу, бой, лом, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации, товарный отчет, журнал регистрации счет-фактур, Книга Покупок, Книга Продаж, Журнал ордер по К 41
  - Документы по кассовым операциям - кассовые ордера, кассовая книга, акт результатов инвентаризации денежных средств, журнал регистрации кассовых ордеров, Журнал ордер по К 50, 51
  - Документы по учету расчетов с подотчетными лицами - авансовые отчеты, журнал ордер по К 71
  - Документы по учету труда и зарплаты - табель учета рабочего времени, расчетно-платежная ведомость, Журнал ордер по К 70
  - Документы по учету основных средств - инвентарная карточка, акт приема-передачи объекта основных средств (кроме зданий, сооружений), акт о приеме-передаче здания (сооружения), акт о приеме-передаче групп объектов основных средств (кроме зданий, сооружений), накладная, акт о списании объекта основных средств (кроме автотранспортных средств), акт о списании автотранспортных средств, инвентарная карточка учета объекта основных средств, инвентарная карточка группового учета объектов основных средств, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации
  - Документы по учету сырья, готовой продукции в предприятии общественного питания: план меню, калькуляционная карточка, отчет о движении продуктов и тары на кухне, акт о реализации изделий кухни, дневной заборный лист, требование накладная, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации
  - Учетные регистры: ведомости, журналы ордера
- Сборники по первичным формам документов и бухгалтерской отчетности:
  - Документация по оптовой торговле - 15 шт.
  - Документация по розничной торговле - 15 шт.
  - Документация кассовых операций - 15 шт.
  - Документация банковских операций - 15 шт.
  - Документация по учету труда и заработной платы - 15 шт.
  - Документация по учету основных средств - 15 шт.
  - Документация для предприятий общественного питания - 15 шт.
  - Бухгалтерская отчетность - 15 шт.

**Нормативная документация:**

- Закон РФ «О бухгалтерском учете» - 15 шт.
- Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ - 15 шт.

**Лаборатория № 308**

**«Товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. Товароведения.**

**Кабинет № 309**

**Мастерская «Учебный склад»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер – 1 шт.

- Телевизор – 1 шт.
- Видеоплеер – 1 шт.
- Магнитола Aiwa – 1 шт.
- Фотоаппарат – 1 шт.
- 

**Мебель и оборудование лаборатории**

- Столы письменные для учащихся – 18 шт.
- Стол преподавателя – 1 шт.
- Кафедра – 1 шт.
- Демонстрационный стол – 1 шт.
- Стулья для учащихся – 33 шт.
- Стеклянная 3-х секционная витрина – 1 шт.
- Манекен – 1 шт.
- Комбинированный шкаф-стенка с секциями для хранения плакатов, коллекций текстильных волокон и т.д. – 1 шт.

**Перечень наглядных пособий:**

– **ПЛАКАТЫ:**

**Тема: Пластмассы и изделия из них**

- Схема работы шнекмашины – 1 шт
- Схема литьевой машины – 1 шт
- Схема прессования в форме – 1 шт

**Тема: Стеклянные товары**

- Декорирование выдувных изделий – 1 шт
- Основные формы (фасоны) стеклоизделий №1,2 – 2 шт
- Комплектные стеклоизделия – 2 шт
- Художественные стеклоизделия – 1 шт
- Хрустальная и стеклянная посуда – 1 шт

**Тема: Керамические товары**

- Рациональные и нерациональные конструкции отдельных участков корпуса и приставных деталей фарфоровых изделий – 2 шт
- Схема процесса изготовления фарфоровых изделий – 1 шт
- Декорирование фарфоровых изделий №1,2 – 2 шт
- Комплектные фарфоровые изделия – 1 шт
- Художественные фарфоровые изделия – 1 шт
- Фарфоровая посуда – 1 шт
- Майоликовые изделия – 1 шт
- Керамическая посуда – 1 шт
- Фасоны чайников – 1 шт
- Фасоны чашек – 1 шт

**Тема: Металлохозяйственные товары**

- Столовые приборы – 1 шт
- Ассортимент мельхиоровой и стальной посуды – 1 шт

**Тема: Мебельные товары**

- Виды гнукклееных деталей мебели – 1 шт
- Соединения – 1 шт
- Схема устройства для вклеивания криволинейных заготовок из шпона – 1 шт
- Устройство для гнуща и запрессовки пропиленных заготовок – 1 шт
- Наборы облицовок из шпона – 1 шт
- Схема цепного гнутающего станка – 1 шт
- Гнутающий станок для гнуща на замкнутый контур – 1 шт
- Пороки древесины – 1 шт

**Тема: Текстильные волокна**

- Классификация текстильных волокон
- Строение природных волокон
- Таблица распознавания текстильных волокон

**Тема: Ткачество. Ткацкие переплетения**

- Схема ткацкого станка
- Схема машины жаккарда
- Главные и производные переплетения тканей
- Мелкоузорчатые переплетения
- Сложные переплетения

**Тема: Швейные товары**

- Маркировка женской одежды
- Маркировка мужской одежды
- Маркировка одежды для девочек
- Строение мужской фигуры

**Тема: Трикотажные товары**

- Петлеобразование на язычковых иглах
- Петлеобразование на крючковых иглах
- Рисунчатые поперечновязанные переплетения
- Главные и производные поперечновязанные переплетения трикотажные переплетения
- Основовязанные трикотажные переплетения
- Маркировка мужского трикотажа
- Маркировка женского трикотажа
- Маркировка детского трикотажа

**Тема: Пушино-меховые товары**

- Топография шкур
- Способы съема шкур

**Тема: Ковровые изделия**

Молдавский орнамент  
Туркменский орнамент  
Русский орнамент  
Эстонский орнамент  
Киргизский орнамент

**Тема: Музыкальные товары**

Клавиатура рояля  
Щипковые инструменты  
Смычковые инструменты  
Язычковые инструменты  
Электромузыкальные инструменты

**Тема: Фототовары**

Затворы  
Схема однообъективного и двухобъективного зеркального аппарата  
Схема фотографических объективов  
Кинокамеры

**Тема: БРЭА**

Блок-схема радиоприемников  
Испытательная таблица ТВ  
Блок-схема телевизора  
Устройство кинескопа

**Тема: Спортивные товары**

Охотничьи ружья  
Велосипеды

**Тема: Ортехнические товары**

Чертежные инструменты

**Дидактические материалы:**

- Сборник инструкционных карт практических занятий
- Нормативные документы в области стандартизации (ГОСТы, Технические регламенты)
- Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы
- Папки с дидактическими материалами по темам:
  - Товары из пластмасс
  - Товары бытовой химии
  - Стекланные товары
  - Керамические товары
  - Металлохозяйственные товары
  - Мебельные товары
  - Строительные товары
  - Электробытовые товары
  - Музыкальные товары
  - Игрушки
  - Спортивные, охотничьи и рыболовные товары
  - Ювелирные товары
  - Фототовары
  - Бытовые электронные товары
  - Часы
  - Изделия НХП и сувениры
  - Текстильные товары
  - Ковры и ковровые изделия
  - Нетканые текстильные материалы
  - Швейные товары
  - Трикотажные товары
  - Обувные товары
  - Пушно-меховые и овчинно-шубные товары
  - Парфюмерно-косметические товары
  - Галантерейные товары
- **Каталоги по темам**
  - Аудио и видеотехника
  - Бытовая техника
  - Мебельные товары
  - Парфюмерные товары
  - Косметические товары
  - Фототовары
  - Изделия НХП
  - Обувные товары
  - Швейные товары
  - Трикотажные товары
  - Ювелирные товары
  - Товары бытовой химии

**Натуральные образцы непродуктивных товаров:**

- Швейные изделия – 50 шт.

- Трикотажные изделия – 50 шт.
- Обувные товары – 20 пар
- Металлохозяйственные товары – 30 шт.
- Фарфоровые изделия – 50 шт.
- Пластмассовые изделия – 50 шт.
- Кожаная галантерея – 10 шт.
- Игрушки – 50 шт.
- Коллекция текстильных волокон – 21 шт.
- Коллекция металлов и сплавов – 2 шт.
- Коллекция стекла и изделий из стекла – 20 шт.
- Электробытовые товары – 5 шт.
- Коллекция поделочных камней – 10 шт.
- Коллекция образцов тканей
- Коллекция образцов обоев
- Коллекция образцов часов
- Товары бытовой химии
- Коллекция образцов мебельных тканей
- Музыкальные товары – 7 шт.
- Фотоаппараты – 10 шт.

**Типовое оборудование кабинета**

- Лупы ученические – 11 шт.
- Пинцеты-зажимы - 16 шт.
- Мягкие метры – 17 шт.

**Кабинет № 401**

**«Менеджмента. Маркетинга. Управления персоналом.**

**Организация продаж гостиничного продукта.**

**Лаборатория**

**«Служба продажи и маркетинга»**

**Техническое оснащение:**

- Интерактивная доска
- Компьютер
- Проектор
- Колонки

**Дидактический материал:**

- Сборники нормативных документов в области торговли
- Сборники практических работ
- Сборники аудиторной самостоятельной работы
- Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
- Раздаточный материал по темам
- Курсовые, творческие и исследовательские работы
- Видеофильмы

**Журналы:**

- «Сильные кадры»,
- «Репутация»,
- «Новости маркетинга»
- «Управление персоналом»
- «Новости торговли»

**Оборудование кабинета:**

- Стенка – 1 шт.
- Столы - 12 шт., 4 шт. (угловых)
- Стол преподавателя – 1 шт.
- Стулья - 34 шт.
- Доска
- Кафедра

**Кабинет № 313**

**«Теории бухгалтерского учета. Бухгалтерского учета, налогообложения и аудита»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер (с ПО)
- Мобильная интерактивная доска

- Проектор
- Документ камера
- ЭКВМ - 15шт.

**Оборудование кабинета:**

- Столы 16 шт.
- Стулья 31 шт.
- Кафедр 1 шт.
- Доска 1 шт.
- Стенка 1 шт.
- Информационные носители 7 шт.:
  - Герб бухгалтеров;
  - Лука Пачоли;
  - Классификация активов предприятия;
  - Классификация источников предприятия;
  - Счета учета хозяйственных средств и источников;
  - Счета учета хозяйственных процессов;
  - Задачи бухгалтерского учета.

**Наглядные пособия:**

- Типовые бланки по дисциплинам «Теория бухгалтерского учета», «Бухгалтерский учет»:
- Документы по товарным операциям в оптовой и розничной торговле: доверенность, накладная, счет-фактура, товарно-транспортная накладная, акт на порчу, бой, лом, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации, товарный отчет, журнал регистрации счет-фактур, Книга Покупок, Книга Продаж, Журнал ордер по К 41.
- Документы по кассовым операциям: кассовые ордера, кассовая книга, акт результатов инвентаризации денежных средств, журнал регистрации кассовых ордеров, Журнал ордер по К 50, 51.
- Документы по учету расчетов с подотчетными лицами: авансовые отчеты, журнал ордер по К 71.
- Документы по учету труда и зарплаты: табель учета рабочего времени, расчетно-платежная ведомость, Журнал ордер по К 70.
- Документы по учету ОС: инвентарная карточка, акт приема-передачи объекта ОС (кроме зданий, сооружений), акт о приеме-передаче здания (сооружения), акт о приеме-передаче групп объектов ОС (кроме зданий, сооружений), накладная, акт о списании объекта ОС (кроме автотранспортных средств), акт о списании автотранспортных средств, инвентарная карточка учета объекта ОС, инвентарная карточка группового учета объектов ОС, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации.
- Документы по учету сырья, готовой продукции в предприятии общественного питания: план меню, калькуляционная карточка, отчет о движении продуктов и тары на кухне, акт о реализации изделий кухни, дневной заборный лист, требование накладная, инвентаризационная ведомость, акт результатов инвентаризации.
- Учетные регистры: ведомости, журналы ордера.

**Сборники по первичным формам документов и бухгалтерской отчетности:**

- Документация по оптовой торговле - 15 шт;
- Документация по розничной торговле - 15 шт.
- Документация кассовых операций - 15 шт.
- Документация банковских операций - 15 шт.
- Документация по учету труда и з/платы - 15 шт.
- Документация по учету ОС - 15 шт.
- Документация в ПОП - 15 шт.
- Бухгалтерская отчетность - 15 шт.
- Договора материальной ответственности - 15 шт.

**Методическое обеспечение:**

- учебно-методический комплекс ПМ.01 «Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации», ПМ.02 «Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации», ПМ.03 «Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами», ПМ.04 «Составление и использование бухгалтерской отчетности»
- Сборники практических работ по ПМ.01 - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.02 - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.03 - 15 шт.
- Сборники практических работ по ПМ.04 - 15 шт.
- Сборники практических работ по дисциплине «Аудит» - 15 шт.
- Сборники самостоятельной работы по ПМ.01 ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04

**Кабинет № 310**

**«Истории. Психологии и этики профессиональной деятельности.**

**Деловой культуры. Тренинговый кабинет.**

**Организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»**

**Лаборатория**

**«Служба приёма и размещения гостей»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер (с ПО)
- Мобильная интерактивная доска
- Проектор
- Документ камера
- Колонки SVEN SPS-611S дер2.0 — 2 шт
- Удлинитель

- DVD-плеер Samsung DVD-P171
- Магнитола LG CD-580 AX

#### **Дидактические материалы:**

- Учебно-методический комплекс по дисциплине «История»;
- Учебно-методический комплекс по дисциплине «История, литература, культура родного края»;
- Методическая разработка открытого урока: «4 ноября – День Народного Единства»;
- Методическая разработка открытого урока: «Причины и начало Первой мировой войны»;
- Методическая разработка открытого урока: «История России: Первая мировая война»;
- Методическая разработка внеклассного занятия, викторины, посвящённой победе в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. «Знаем и помним»;
- Технологическая карта урока «Причины и начало Первой мировой войны»;
- Технологическая карта урока «Сверхдержавы: США и СССР. «Холодная война»»;
- Методическая разработка внеклассного занятия на тему: «Мы выбираем. Избирательное право гражданина Российской Федерации»;
- Методическая разработка открытого видеосалона на тему: «Береги свою планету!»;
- Методическая разработка внеклассного мероприятия на тему: «Финно-угорский мир: культура моего народа»;
- Методическая разработка внеклассного занятия мероприятия «Мир моих увлечений»;
- Рефераты и исследовательские работы студентов (2008-2016 гг.);
- Учебные презентации;
- Всемирная история: электронный учебник. 3-е изд., перераб. и доп. Под ред. Поляка Г.Б., Марковой А.Н. М.: ЮНИТИ-ДАНА;
- История России: электронный учебник для студентов вузов. Под ред. Поляка Г.Б. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ЮНИТИ-ДАНА;
- CD-диски с материалами к урокам истории (научно – методический журнал «История» - М.: Издательство «Первое сентября»);
- Документальные и художественные фильмы по дисциплинам «История» и «История, литература, культура родного края»;
- Сборники заданий для самостоятельной работы;
- Сборник документальных и художественных фильмов;
- Учебные презентации.

#### **Учебная литература:**

- Буганов В.И., Зырянов П.Н., Сахаров А.Н. История России, конец XVII-XIX век. 10 класс.- М.: Просвещение, 2010. – 336 с
- Загладин Н.В., Симония Н.А. Всемирная история. История России и мира с древнейших времен до конца XIX века: Учебник для 10 класса. М.: Русское слово, 2011. – 400 с.
- Загладин Н.В., Симония Н.А. История России и мира в XX-начале XXI века. 11 класс. М.: Русское слово, 2011. – 480 с.
- Загладин Н.В., Козленко С.И., Минаков С.Т., Петров Ю.А. История России XX-начало XXI века. М.: Русское слово, 2009. – 260 с.
- Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца XVII века.10 класс. М.: Просвещение, 2009. – 336 с.
- Шестаков В.А. История России XX-начало XXI века. М.: Просвещение, 2008. – 399 с.

#### **Плакаты по темам:**

- Темперамент и характер;
- Радуга эмоций;
- Детство, Детство...
- Семь нот поющие в душе или что такое психология;
- Мой мир;
- Этот день победы!
- Край родной, навек любимый.

#### **Оборудование кабинета:**

- Столы учебные – 32 шт.
- Стулья – 32 шт.
- Стул учительский – 1 шт.
- Стол учительский – 1 шт.
- Стенка – 1 шт.
- Кафедра – 1 шт.
- Доска – 1 шт.
- Диван – 1 шт.
- Тумба под телевизор – 1 шт.
- Стенды – 2 шт.
- Шторы на окна – 10 шт.
- Ресепшн – 1 шт.
- Подставка – 1 шт.
- Стеллажи – 2 шт.

- Журнальный столик – 1 шт.

### **Кабинет № 403**

## **«Гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Экономической теории. Русского языка и литературы»**

### **Техническое оснащение:**

- Интерактивная доска InterWrite Board 1077B Interwrite Learning. США 11010408319
- Проектор Infocus X15, Китай 11010408318
- Системный блок АТХ SP350W Pentium 4 524 M00073757
- Монитор
- Сплиттер
- Презентер
- Колонки

### **Дидактический материал:**

- опорные конспекты по темам;
- учебное пособие по изучению творчества Мольера;
- каталог литературных и художественных памятников;
- списки учебной, дополнительной литературы;
- содержание основных учебных пособий и специализированных журналов;
- хрестоматийный материал;
- планы семинарских занятий;
- видеотека;
- учебные и дополнительные презентации;
- задания развивающего характера;
- задания для самостоятельной работы;
- исследовательские работы обучающихся, используемые в учебном процессе.
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Русский язык и культура речи»
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Русский язык и литература. Русский язык»
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Русский язык и литература. Литература»
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и культура речи»
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и литература»
- методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Русский язык и литература»
- комплект контрольных работ по дисциплине «Русский язык и литература».
- дидактический материал по дисциплине «Русский язык и литература. Литература » по темам:
  - Русская литература первой половины 19 века (творчество – А.С. Пушкина, М.Ю. Лермонтова, Н.В. Гоголя)
  - Русская литература второй половины 19 века (творчество – А.Н. Островского, И.А. Гончарова, И.С. Тургенева, Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, Н.А. Некрасова, Н.С. Лескова, Ф.М. Достоевского, Л.Н. Толстого, А.П. Чехова)
  - Специфика литературы как вида искусства
  - Своеобразие литературного процесса первой половины 19 века
  - Своеобразие литературного процесса второй половины 19 века
  - Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе
  - Русская литература рубежа XIX - XX в.в. (творчество И.А. Бунина, А.И. Куприна)
  - Русская литература XX века (творчество – М. Горького, А. Блока, В.В. Маяковского, С.А. Есенина, М.И. Цветаевой, И.Э. Бабеля, М.А. Булгакова, М.А. Шолохова, А.А. Ахматовой, Б.Л. Пастернака, А.И. Солженицына, В.М. Шукшина)
  - Своеобразие поэзии начала XX века
  - Русский символизм
  - Своеобразие литературного процесса 20-х годов XX века
  - Своеобразие литературного процесса 30-х - начала 40-х годов
  - Своеобразие литературного процесса литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет
  - Своеобразие литературного процесса 50-х – 80-х г.г.
  - Своеобразие литературного процесса последних лет. Обзор произведений современной литературы.
- Видеоматериалы по творчеству писателей:

Живой А.С. Пушкин  
Лермонтов (2014)  
Птица - Гоголь (Фильм Леонида Парфёнова)  
Война и мир / (1965)  
Акунин Борис. Статский советник  
Чехов А.П. Рассказы  
И вечный бой... Из жизни Александра Блока  
Колдунья  
Личное дело Анны Ахматовой  
Беседы с Солженицыным  
Без солнца  
Смертный враг  
Тихий Дон / (1957)

**Оборудование кабинета:**

- Шкаф-стенка
- Стол преподавателя - 1 шт.
- Стул преподавателя - 1 шт.
- Столы ученические — 32 шт.
- Стулья ученические — 33 шт.
- Информационные носители (стенды) — 6 шт.
- Кафедра

**Кабинет № 404**

**«Коммерческой деятельности. Организации коммерческой деятельности и логистики.  
Междисциплинарных курсов.**

**Учебный центр логистики. Организации и технологии розничной торговли»**

**Лаборатория**

**«Логистики. Компьютеризации профессиональной деятельности»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютеры -13 шт.
- Телевизор
- Колонки

**Дидактический материал:**

- Сборники нормативных документов в области торговли
- Натуральные образцы упаковки товаров
- Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
- Раздаточный материал по темам
- Видеофильмы

**Журналы:**

- «Сильные кадры»,
- «Репутация»,

**Оборудование кабинета:**

- Столы - 28 шт.
- Стулья – 43 шт. (13 компьютерных+30 обычные)
- Доска
- Стенка
- Кафедра
- Флипчарты- 7 шт.

**Кабинет № 405**

**«Информационных технологий в профессиональной деятельности.  
Информатики и информационно-коммуникационных технологий  
в профессиональной деятельности. Математики и статистики»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютеры - 13 шт.

**Программное обеспечение:**

- Пакет офисных приложений Microsoft office
- Информационно-правовая система «Кодекс»
- Операционная система (системы) -, Microsoft Windows
- Пакет стандартных офисных приложений
- Приложения для работы в Интернете
- Антивирусная программа - Dr.Web
- Информационно-справочная правовая система - ИПС КОДЕКС, Консультант Плюс
- Система тестового контроля (1 вид, для создания тестов)
- Программа для работы с файлами формата PDF
- Программы профессионального назначения (для торговли и общественного питания) 1С:Предприятие 8.2 (учебная версия)

**Дидактический материал:**

- Сборник методических рекомендаций по выполнению самостоятельной работы дисциплины «Информатика»
- Сборник практических работ по дисциплине «Информатика»
- Сборник лекций по дисциплине «Информатика»
- Сборник контрольных работ по дисциплине «Информатика»
- Раздаточный материал по дисциплине «Информатика»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия» по специальностям: «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», Технология продукции в общественном питании»; «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика: алгебра и начала анализа; геометрия» по специальностям: «Организация обслуживания в общественном питании», «Коммерция (по отраслям)», «Операционная деятельность в логистике», «Экономика и бухгалтерский учет»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика» по специальностям: «Экономика и бухгалтерский учет»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика» по специальностям: «Коммерция (по отраслям)»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика» по специальностям: «Организация обслуживания в общественном питании»
- Сборник практических работ по дисциплине «Математика» по специальностям: «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

**Оборудование кабинета:**

- Стол компьютерный для преподавателя 1 шт.
- Столы компьютерные 12 шт.
- Столы 15 шт.
- Кресла офисные 11 шт.
- Стулья 27 шт.
- Доска
- Стенка

**Кабинет № 406**

**«Биологии. Физиологии питания и санитарии. Санитарии и гигиены.  
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

**Техническое оснащение:**

- Компьютер
- Интерактивная доска

**Дидактический материал:**

**таблицы и схемы:**

- А.С.Попов 1859-1905
- Аминокислотный состав мясных продуктов пищевая ценность в 100 грамм мясных продуктов пищевая ценность бульонов и супов
- Амфотерные гидроксиды
- Аскариды
- Ботулизм и его профилактика
- Бюретки
- Ваниль
- Варианты взаимоотношения между основными группами микроорганизмов в квашенных овощах и кисломолочных продуктов
- Виды деформаций деформации в быту моделирование деформаций деформация в технике

- Виды тары применяемой в предприятиях в общественного питания
- Витамин к
- Влияние температуры хранения на рост микроорганизмов в мясе
- Выживаемость холерного вибриона
- Гетероциклические соединения алкалоиды (производные пурина)
- Гетероциклические соединения.
- Гигиеническая подготовка работников кондитерского кремового производства
- Гигиеническая подготовка работников торговли и общественного питания 2 шт
- Гигиеническая подготовка работников кондитерского кремового производства
- Гортань и органы полости рта при дыхании (а) и глотании (б)
- Кожа
- Количество колоний микробов в рыбном фарше в зависимости от сроков хранения
- Конденсаторы различных типов
- Круговорот азота в природе
- Куркума
- Лентец широкий
- Микроорганизмы
- Микроорганизмы зубного налёта
- Микроскоп
- Моль
- Мускатный орех
- Мытье и сушка посуды
- Мясо и мясные продукты
- Мясо под микроскопом
- Недельное меню школьных завтраков
- Новости химии
- Нормы санитарной одежды
- Обозначения катушек индуктивности и дросселей
- Образование водородных связей в молекулах воды и спирта
- Обычная сервировка обеденного стола
- Определение скоростей молекул
- Острицы
- Относительность промежутков времени
- Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.
- Питательная ценность белков
- Пищевая ценность 100, готовых каш
- Пищевые отравления
- Подъёмно-транспортные средства применяемые на складах предприятий общественного питания
- Посуда горячего цеха. Ее виды и назначения
- Потребление молока и молочных продуктов на душу населения
- Правильное мытье рук
- Правильное хранение уборочного инвентаря
- При посещении туалета
- Приготовление дезинфицирующих растворов
- Применение электролизов
- Примерное меню учащихся профессионально технических училищ
- Производственный инвентарь применяемый в кондитерском цехе
- Пространственная изомерия бутилена
- Раздаточный инвентарь
- Различия пищевых инфекций и пищевых отравлений
- Растения ядовитые
- Сальмонеллез и его профилактика
- Санитарная одежда
- Схема строения мицелла
- Соединение г82931 используемое в борьбе со СПИДом
- Смыть с рук
- Содержание пищевых веществ в 100 граммах напитков
- Содержание этанола в продуктах питания
- Сроки и правила хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре не выше 6
- Сроки прохождения медицинских осмотров
- Сроки хранения скоропортящихся продуктов
- Строение внутренних органов человека

- Строение глаза
- Схема гальванического элемента
- Схема получения сахара
- Схема растворения и электролитическая ассоциация
- Схема строения органов пищеварения
- Схема углеводов
- Таблица по анатомии и физиологии и гигиене человека
- Телевидение
- Температура блюд при раздаче
- Тепловое расщепление в технике
- Техника работы с пипетками
- Торговое оборудование
- Форма бактерий
- Цепни
- Циклический ускоритель
- Цоколевка ламп
- Шафран
- Электрохимическое получение натрия
- Энергетическая система
- Этилен

#### **Методический материал:**

- Методические разработки по проведению практических работ по микробиологии.
- Методические разработки по проведению лабораторных работ по микробиологии.
- Методические разработки по проведению лабораторных работ по биологии.
- Методические разработки по проведению практических работ по биологии.
- Методические разработки по проведению практических работ по физиологии питания.
- Методические разработки учебных занятий по биологии.

#### **Оборудование кабинета:**

- Доска
- Кафедра
- Стенка 3-х секционная
- Стол преподавателя (ТОРГ-58)
- Стол преподавателя (ТОРГ-63)
- Стул преподавателя
- Стол ученический (Торг – 63) – 15 шт.
- Стулья ученические – 30 шт.
- Тумба под таблицы
- Доска для презентаций

#### **Доклады и Рефераты:**

- Международная черная книга
- Международная красная книга
- Красная книга Удмуртии
- Красная книга России
- Гербарии
- Доисторический мир
- Кайнозойская эра
- Доисторическое развитие жизни на Земле

### **Лаборатория № 407**

**«Химии. Микробиологии, санитарии и гигиены. Метрологии и стандартизации»**

#### **Оборудование:**

- Стол ученический – 5шт.
- Стулья ученические – 16 шт.
- Вытяжной шкаф
- Электроплитка
- Электропечь СНОЛ (муфельная печь)
- Прибор для определения влажности пищевых продуктов и сырья (прибор Чижовой)
- Охладитель
- Шкаф сушильный СЭШ
- Весы аптечные ВА-4М – 3 шт.

- Весы аналитические ВЛР
- Весы электронные OHAUS
- Микроскопы «Микромед» (учебные) – 14 шт.
- Микроскоп бинокулярный (преподавательский)
- Микроскоп (старые) – 2шт
- Ионметр карманный HANNA
- Прибор для определения пористости хлеба по методу Завьялова (прибор Журавлевой)
- Аквадистилятор ДЭ-4
- Рефрактометр
- Гигрометр психометрический ВИТ-1
- Гигрометр психометрический ВИТ-2
- Фотоэлектроколориметр КФК-2 УХЛ
- Набор разновесов
- Набор ареометр
- Водяная баня
- Песочные часы на 10 мин – 3шт.
- Песочные часы на 5 мин – 2шт.
- Секундомер
- Шкаф суховоздушный
- Термостат
- Химическая посуда

### Лаборатория № 409

**«Информационных технологий в профессиональной деятельности. Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.  
Служба бронирования гостиничных услуг. Служба приема и размещения гостей.  
Компьютеризации профессиональной деятельности»**

#### *Техническое оснащение:*

- Компьютер для преподавателя
- Компьютеры 12 рабочих мест
- Сканер
- Мультимедийный проектор
- Рулонный экран (1,5м\*2м)
- Wi-fi роутер

#### *Программное обеспечение:*

- Операционная система (системы) - Apple Mac OS X, Microsoft Windows
- Пакет стандартных офисных приложений
- Приложения для работы в Интернете
- Антивирусные программы - 360 Total Security
- Программа для работы с файлами формата PDF
- Программы профессионального назначения (для торговли и общественного питания, гостиничного сервиса) на платформе 1С:Предприятие. 8.2

#### *Дидактический материал:*

- Сборники практических работ по дисциплине ИТПД (всего 26 работ) - 13 шт.
- Лекционные материалы по всем темам курса (в т.ч. в электронном виде),
- Схемы (в т.ч. авторской разработки), таблицы по отдельным темам
- Методические рекомендации по изучению дисциплины
- Комплект тестов (от 2 до 12 вариантов) для проведения текущего контроля знаний - 25 шт. (в т.ч. в режиме онлайн)
- Образцы выполненных самостоятельных работ
- Образцы выполненных обучающихся проектов (рефераты, творческие и исследовательские работы, тесты, кроссворды, словари),
- Сборник дидактических игр (с подготовленным дидактическим материалом – авторская разработка)
- Сборник справочных материалов и заданий для организации самостоятельной работы для обучающихся
- Контрольные работы 3 (10 - 15 вариантов с методическими рекомендациями) для текущего контроля
- Индивидуальные карты знаний по дисциплине для организации самоконтроля обучающихся
- Система электронного учёта (журнал) всех видов учебной деятельности обучающихся (авторская разработка)

#### *Литература:*

- 1С:Предприятие 8. Конфигурация «Управление торговлей». Редакция 11. Описание. Часть 1-2., фирма «1С» (документация к программе), 2012-13. – 1400 с. Документация ко всем программам 1С есть в библиотеке
- Клочко И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Клочко И.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 236 с.

- Филимонова Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник., – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 381 с., (СПО).
- 13 экз.
- Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. В. Михеева. 2-е изд., стер. М. : Академия, 2005. 384 с. (Допущено Министерством образования РФ в качестве учеб. пособия для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования).

**Оборудование кабинета:**

- Компьютерные столы – 12 шт.
- Учебные столы - 15 шт.
- Стол преподавателя
- Стулья ученические - 29 шт.
- Стулья компьютерные – 12 шт.
- Учебная доска
- Шкаф для размещения учебно-методического материала

**Кабинет № 411**

**«Права. Правового обеспечения профессиональной деятельности. Экологических основ природопользования. Правовых основ профессиональной деятельности»**

**Техническое оснащение:**

- Системный блок
- Монитор
- Колонки

**Дидактический материал:**

**Нормативная литература:**

- Конституция РФ 1993г — 16 шт.
- Конституция УР — 2 шт.
- Гражданский кодекс РФ — 16 шт.
- Трудовой кодекс РФ — 16 шт.
- Уголовный кодекс — 16 шт.
- Семейный кодекс РФ — 10 шт.
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях — 16 шт.
- Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации — 16 шт.
- Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации - 16 шт.
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»— 16 шт.
- Федеральный закон «Об обществах с ограниченной ответственностью»
- Федеральный закон «Об акционерных обществах»
- Постановление Правительства Российской Федерации №1036 от 15.08.97г. «Правила оказания услуг общественного питания»
- Сборник федеральных законов и нормативно-правовых актов, регламентирующих предпринимательскую деятельность:
  - «О лицензировании отдельных видов деятельности»
  - «О защите конкуренции»
  - «О рекламе»
  - «Защита прав юридических лиц индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
  - «О занятости населения в Российской Федерации
  - Правила торговли (сборник постановлений Правительства РФ)
  - Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству
  - Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству

**Учебная литература:**

- Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный). Новая редакция/О.В.Смирнов (и др.); отв.ред. М.О. Буянова, И. А. Костян. - 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Кнорус, 2009.

**Оборудование кабинета:**

- Столы - 16 шт.
- Стулья - 32 шт.
- Кафедра

- Стенка

### **Кабинет № 103 Спортивный зал**

#### **Техническое оснащение:**

- Маты – 5 шт.
- Столы (настольный теннис) – 3 шт.
- Мячи (волейбольные) – 25 шт.
- Мячи (баскетбольные) – 25 шт.
- Эстафетные палочки – 25 шт.
- Шахматы – 2 шт.
- Шашки – 2 шт.
- Сетка волейбольная – 1 шт.
- Кольца баскетбольные – 2 шт.
- Щиты баскетбольные – 2 шт.
- Скамейка гимнастическая – 3 шт.
- Дартс – 2 шт.

#### **Методические рекомендации для практических работ:**

- Методические рекомендации по волейболу
- Методические рекомендации по баскетболу
- Методические рекомендации по гимнастике
- Методические рекомендации по легкой атлетике

#### **Оборудование кабинета:**

- Принтер
- Компьютер – 2 шт.

### **Лыжная база**

#### **Техническое оснащение:**

- Комплект (лыжные ботинки, палки лыжные, лыжи) – 50 шт.

#### **Методические рекомендации для практических работ:**

- Методические рекомендации по лыжной подготовке

### **Кабинет № 2 «Иностранного языка.**

#### **Адаптированный учебный кабинет - специализированная лаборатория»**

#### **Техническое оснащение:**

- Магнитофон LG
- Рулонный экран
- Компьютер (монитор XEROX, системный блок SPS – 607, клавиатура, мышь)
- Персональный компьютер (7 шт.)
- Мобильная интерактивная доска
- Проектор
- Документ камера
- 

#### **Дидактический материал:**

- наглядные пособия: грамматические таблицы (времена активного и пассивного залога, правила чтения, конструкция there is, there are, герундий и инфинитив)
- по грамматике
- по лексике
- тексты для дополнительного чтения
- профессиональные тексты по всем специальностям
- страноведческий материал
- по разделам общеобразовательного курса: «Кухни мира», «Страноведение»
- «Продовольственные товары», «Непродовольственные товары»,
- «Формы организации бизнеса», «Меню. Типы меню, «Сервировка стола»
- учебно-методический комплекс по специальности

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
- дидактический раздаточный материал по **разделам:**
  - «Вводно-коррективный курс»
  - «Страна изучаемого языка»
  - «Деловая поездка»
  - «Деловая поездка. В гостинице»
  - «Деловая поездка. У врача. В поисках нужного адреса»
  - «Хозяйственно-финансовая деятельность предприятия»
  - «Грамматика»
- методические разработки учебных занятий и внеклассных мероприятий
- фильмы для формирования навыков и умений аудирования на английском языке: «Fairy travelling», «Ratatouille», «Чарли и шоколадная фабрика», «Один дома»

#### **Оборудование кабинета:**

- Стенка секционная
- Доска классная.
- Столы ученические - 18 шт.
- Стулья ученические - 27 шт.

#### **Кабинет психологической разгрузки (Сенсорная комната)**

#### **Техническое оснащение:**

- **Рабочее (учебное) место с техническими средствами для обучения студентов с нарушениями слуха.** В состав рабочего места входят:
  - Электроакустический программно-коррекционный комплекс для слухоречевой реабилитации и коррекции АТУ (устройство для работы слухоречевых тренажеров, наушники с электретным подвесным микрофоном, электретный микрофон настольный, настольная подставка для электретного микрофона, сумка для переноски и хранения, кабель для подключения к ПК)
  - Портативный персональный компьютер LENOVO
- **Рабочее (учебное) место с техническими средствами для обучения студентов с нарушениями зрения.** В состав рабочего места входят:
  - Портативный учебный комплекс для работы с текстом и управления различными компонентами информационно-образовательной среды (портативное устройство для преобразования текста в речь, программно-развивающий модуль универсального доступа)
  - Портативный персональный компьютер LENOVO
  - Сетевой кабель
  - Методические рекомендации по установке и применению программы
  - Сумка для переноски
- **Коррекционно-развивающий программный комплекс для проведения индивидуальных и фронтальных занятий по развитию, коррекции слуха и речи в образовательных организациях.** В состав комплекса входят:
  - CD-диск с программным обеспечением «Живой звук 3.01»
  - Описание и инструкция по эксплуатации программного комплекса «Живой звук 3.01»
  - Методические рекомендации по использованию программы «Живой звук 3.01»
  - Портативный персональный компьютер LENOVO
  - Колонки (1 комплект)
  - Микрофон
- **Программно-модульный комплекс для проведения психолого-педагогического обследования.** В состав комплекса входят:
  - Диагностический модуль для оценки личностных отклонений подросткового возраста
  - Диагностический модуль для оценки развития социальной ответственности подростков
  - Диагностический модуль для оценки функциональных ресурсов ребенка
  - Диагностический модуль для оценки психологических факторов предрасположенности к аддиктивному поведению у подростков
  - Диагностический модуль для исследования интеллектуальной сферы ребенка
  - Диагностический модуль для оценки общего уровня развития интеллекта и его отдельных компонентов
  - Диагностический модуль для исследования произвольного внимания
  - Диагностический модуль для оценки фактора общего интеллекта
  - Портативный персональный компьютер LENOVO

#### **Дидактические материалы:**

- Методические рекомендации по использованию программы «Живой звук 3.01»
- Методика диагностики показателей и форм агрессии
- Методика диагностики предрасположенности личности к конфликтному поведению
- Опросник для идентификации акцентуаций характера у подростков
- Тест отсчитывания минуты
- Метод исследования уровня субъективного контроля
- Фрайбургский многофакторный личностный опросник
- Опросник уровня субъективного контроля
- Опросник-диагностика уровня морально-этической ответственности личности
- Методика определения деструктивных установок в межличностных отношениях

- Тест-опросник исследования волевой саморегуляции
- Методика самоконтроля в общении
- Копинг-тест
- Методика «Мотивация аффилиации»
- Методика диагностики социально-психологической адаптации (СПА)
- Методическое пособие по описанию технологий групповой и индивидуальной работы по развитию ответственности у подростков группы риска.
- Набор тестов (7 шт.) по выявлению разных компонентов риска школьной дезадаптации
- Набор методик для психологического сопровождения профилактических и реабилитационных программ, направленных на предупреждение или отказ от злоупотребления психоактивными веществами или аддиктивной реализации у детей и подростков
- Набор методик для выявления причин неуспеваемости, для диагностики интеллектуальных нарушений
- Методика оценки общего уровня развития интеллекта и его отдельных компонентов
- Прогрессивные матрицы Равена
- CD-диски с программами тестирования к каждому модулю.

**Оборудование кабинета:**

- проекционный дизайн «Виртуальная реальность» - 1 ед.
- каскад волоконно-оптических волокон «Звездный дождь» с пультом Д/У – 2 ед.
- небьющееся зеркало - 1 ед.
- светозвуковая панель «Бесконечность» - 1 ед.
- подвесное кресло «Лепесток» - 1 ед.
- пуфы - 4 ед.
- светильник «Пламя» - 1 ед.
- интерактивная воздушно-пузырьковая трубка «Luxe» для сенсорного уголка – 2 ед.
- мягкое основание для колонны - 2 ед.
- напольное покрытие -25 кв.м
- мобильная перегородка -5 ед.
- компьютерный стол -1 ед.
- стул - 4 ед.
- шкаф для документов - 1 ед.
- многофункциональное устройство - 2 ед.
- интерактивная песочница – 1 ед.

**Кабинет № 108 Актовый зал**

**Техническое оснащение:**

**Видеотехника:**

- Ноутбук Aser Aspire 11010408173
- Мультимедиа проектор (каб.310) 11010409362
- DVD плеер THOMSON M00073208
- Видеоплеер Самсунг 0001300516
- Проигрыватель компакт дисков "PIONEER" 0001300054
- Минидиск M00073244

**Музыкальная аппаратура:**

- Акустическая система 5:1 0001300550
- Активная акустическая система "JET" 0001380449
- Активная акустическая система "JET" 0001380450
- Колонки ALTO MSA - Актив. 2пол. АС, 420Вт EIAJ, макс 124 дБ, динамик 15", 8 Ом, 27 кг 11010408305
- Колонки ALTO MSA - Актив. 2пол. АС, 420Вт EIAJ, макс 124 дБ, динамик 15", 8 Ом, 27 кг 11010408306
- Комплект коммутации (шнуры) 11010408311
- Микрокомпонентная система F-2165 LG M00073780
- Микшерный пульт Yamaha MG166CX 8/10 микр./лин. вх., 2-4 лин. стерео, процессор эффектов 11010408309
- Пульт "REOUP RM 400 PRO" 0001380451
- Радосистема двойная с микрофонами C4444L и D880 AKG WMS40Pro dual pres. 11010408307
- Радосистема двойная с микрофонами C4444L и D880 AKG WMS40Pro dual pres. 11010408308
- Радиосистема defender MIC - 155 M00074920
- Радиосистема Nady DKW-3 M00074918
- Набор из двух беспроводных микрофонов denn dwm200 M00075296
- Микрофон M00074520
- Микрофон M00074687
- Микрофон "DVS" M000072998
- Микрофон "Soni" M000072997
- Микрофон "Гомпсон" M000072996

- Микрофон "Филипс" M000072994
- Микрофон Labtec 534 M00074519
- Микрофон SNURE C-607 M000072742
- Держатель микрофонный M000071438
- Стойка микрофонная M000071437
- Стойка микрофонная 0001380454
- Стойка микрофонная 0001380455
- Музыкальный центр "AIWA JAX-T8" 0001300514
- Музыкальный центр "SAMSUNG" 0001380237
- Магнитола "Сони" M000073575
- Магнитола +CD Philips AX 1316 M00074496
- Магнитола CD M00073378
- Магнитола United RCD 7350 21010407023

**Аппаратура для видео-и фотосъемки**

- Видеокамера "Panasonic" 0001308015
- Видеокамера цифровая "Panasonic YDR-M50" 0001300518
- Фотоаппарат BenQ DC C640 21010408183
- Фотоаппарат цифровой Samsung STC-WB500B 11010409487
- Фотоаппарат цифровой Canon A460 S 21010407058

**Световая аппаратура**

- Свето музыка Involight BS1501 DMX - стробоскоп 1500 Вт, DMX - 512, звуковая активация 11010408310
- Зеркальный шар M000072657

**Музыкальные инструменты:**

- Пианино M000072394
- Синтезатор "УАМПИНА" PSS - 51 0001300052
- Баян M000072417
- Гитара M00073033

***Методические рекомендации для практических работ:***

- Методические рекомендации самостоятельной работы блока «Сценическая речь»
- Методические рекомендации самостоятельной работы блока «Актёрское мастерство»
- Методические рекомендации самостоятельной работы блока «Сценическое движение»

***Оборудование зала:***

- Посадочные места – 170
- Стол для заседаний (2 шт)
- Кафедра
- Стол журнальный