

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

Укрупненная группа направления подготовки:

43.00.00 «Сервис и туризм»

Квалификация: **специалист по туризму и гостеприимству**

Направленность: Гостиничные услуги, услуги предприятия питания

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения:

2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

2024 г.

РАССМОТРЕНО :
на заседании
педагогического совета
ГБПОУ КК ГТТ,
протокол №1 от «29» августа 2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор
ГБПОУ КК ГТТ
Т.В. Хабарова
«29» августа 2024г.



СОГЛАСОВАНО:

ООО «Горячий Биг Тен
(гостиница «Березка»)
Директор
Сивоплясов А.В.
«28» августа 2024 г.



СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Пальмира»
Парпиков Л.Л.
«30» августа 2024 г.



Основная образовательная профессиональная программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 N 11000, на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности «Туризм и гостеприимство», утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-162 от 07.04.2023.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Краснодарского края «Горячеключевской технологический техникум».

Разработчики:

Щербакова Н.Н., преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КК ГТТ Щербакова
Воловодова И.С., мастер производственного обучения ГБПОУ КК ГТТ Воловодова
Пукова М.А., заместитель директора по УР ГБПОУ КК ГТТ Пукова
Сулейманов С.С., преподаватель ГБПОУ КК ГТТ Сулейманов
Глушень А.В., методист ГБПОУ КК ГТТ Глушень
г. Горячий Ключ

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	7
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	60
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	62
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	71
ПРИЛОЖЕНИЯ	72

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная профессиональная программа по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 (далее – ФГОС СПО).

Программа реализуется на базе основного общего образования, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и дополнениями);

– Приказ Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего общего образования» (в ред. приказа от 12.08.2022 N 732);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 14 октября 2022 года №906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Примерная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности «Туризм и

гостеприимство», утвержденная приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-162 от 07.04.2023;

– Примерная образовательная программа СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022;

– Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 №Р-48 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05 сентября 2017 года №659н «Об утверждении профессионального стандарта «Работник по приёму и размещению гостей»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар».

– Письмо Минпросвещения России от 1 марта 2023 года №05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;

– Устав ГБПОУ КК ГТТ;

– Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КК ГТТ, утв. приказом №147/1/05-О от 30.11.2022г.;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК ГТТ;
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ КК ГТТ.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПР – предметные результаты;

МР – метапредметные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по туризму и гостеприимству.

Направленность ОП (по выбору):

- гостиничные услуги;
- услуги предприятия питания.

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по туризму и гостеприимству» осваивает общий вид деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства»

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Гостиничные услуги	Предоставление гостиничных услуг
Услуги предприятия питания	Предоставление услуг предприятия питания

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по туризму и гостеприимству – 4428 академических часа.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям:

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб

туризма и гостеприимства	предприятий туризма и гостеприимства
Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	ПМ.04 Освоение профессии «Повар»
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Гостиничные услуги»	
Предоставление гостиничных услуг	ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг
Вид деятельности по выбору, в соответствии с направленностью «Услуги предприятия питания»	
Предоставление услуг предприятия питания	ПМ.03 Предоставление услуг предприятия питания

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
<p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию, выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Знания:	Умения:

<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты.</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	
<p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности.</p>	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	
<p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей специальности;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения;</p>	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого</p>

принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности/профессиональной компетенции	
ВД 01.	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	
Знания:	Умения:	Навыки:
Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь;	Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации); Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; Владеть культурой межличностного общения.	Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства; Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.

<p>Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этика делового общения; Основы делопроизводства.</p>		
ПК 1.2	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	
<p>Знания: Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Основы делопроизводства.</p>	<p>Умения: Взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов.</p>	<p>Навыки: Осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства.</p>
ПК 1.3	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь; Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этика делового общения.</p>	<p>Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации).</p>	<p>Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства.</p>
ПК 1.4	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства; Основы трудового законодательства</p>	<p>Умения: Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>	<p>Навыки: Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры</p>

<p>Российской Федерации; Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; Оказывать первую помощь; Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги; Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг; Программное обеспечение деятельности туристских организаций; Этика делового общения; Основы делопроизводства.</p>		
ВД 02. Предоставление гостиничных услуг		
ПК 2.1 Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей		
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Правила регистрации и</p>	<p>Умения: Предоставлять гостям информацию о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Предоставлять гостям информацию о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Оказывать помощь в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Принимать и отвечать на гостевые запросы, в том числе по телефону, и контролировать их выполнение службами гостиничного комплекса или иного средства размещения; Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Обрабатывать информацию о</p>	<p>Навыки: Оказания помощи в проведении ознакомительных экскурсий по гостиничному комплексу или иному средству размещения для заинтересованных лиц; Встречи и регистрации гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения; Ввода данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения; Выдачи зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения и их хранение; Информирования гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Приема на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения; Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения;</p>

<p>размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения; Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</p>	<p>гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов; Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения.</p>	<p>Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения; Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения; Приема корреспонденции для гостей и ее доставка адресату; Приема и учета запросов и просьб гостей по услугам в гостиничном комплексе или ином средстве размещения и городе (населенном пункте), в котором оно расположено; Использовать специализированные программные комплексы, применяемые в гостиницах и иных средствах размещения; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения.</p>
<p>ПК 2.2</p>	<p>Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия</p>	
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности</p>	<p>Умения: Анализировать результаты деятельности служб питания, приема и размещения, и номерного фонда, а также потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности служб питания, приема и</p>	<p>Навыки: Контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Взаимодействия с отделами (службами) гостиничного комплекса; Управления конфликтными ситуациями в департаментах (службах,</p>

<p>персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения; Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных</p>	<p>размещения, номерного фонда, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Контролировать последовательность применения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте, при работе с инвентарем, стационарным оборудованием, сейфами, хранилищами и другим оборудованием.</p>	<p>отделах); Подготовка отчетов о своей работе за смену; Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения.</p>
--	---	--

средствах размещения.			
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг		
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; Гостиничный маркетинг и технологии продаж; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Иностранный язык с учетом</p>	<p>Умения: Находить информацию об услугах по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, по работе городского транспорта, об офисных услугах, о работе магазинов, ресторанов, баров, казино, медицинских учреждений и о прочих услугах, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Предоставлять дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Разрешать возникшие у гостей проблемы, связанные с услугами в отеле и городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p>	<p>Навыки: Помощь в получении услуг по бронированию авиабилетов и железнодорожных билетов, билетов в театры, на музыкальные и развлекательные мероприятия, в музеи, по аренде автомобилей, такси, информации по работе городского транспорта, об офисных услугах, услугах магазинов, ресторанов, баров, медицинских учреждений и прочих услуг, оказываемых организациями в городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения; Информирования гостей о службах и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения; Информирования гостей о городе (населенном пункте), в котором расположен гостиничный комплекс или иное средство размещения.</p>	

<p>характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения; Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения; Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения; Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</p>		
ПК 2.4	Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к предоставлению гостиничных услуг	
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов; Технологии организации процесса питания; Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей; Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; Иностранный язык с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса или иных средств размещения;</p>	<p>Умения: Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме; Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения; Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения; Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме; Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения; Вести журнал передачи смены.</p>	<p>Навыки: Оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; Проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; Распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных; Планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса; Координации и контроль деятельности департаментов (служб, отделов). Стимулирования подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности;</p>

<p>Методы обеспечения лояльности гостей гостиниц и иных средств размещения; Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения; Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения.</p>		<p>Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте.</p>
<p>ВД 03. Предоставление услуг предприятия питания</p>		
<p>ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания</p>		
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации деятельности предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы. Технологии производства на предприятиях питания. Требования охраны труда на рабочем месте. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку Стандарты приема входящих звонков. Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах. Классификация чая по степени</p>	<p>Умения: Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения. Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования. Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами. Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания. Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания.</p>	<p>Навыки: Организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте. Прием и оформление заказа на бронирование столика. Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку. Предоставление информации об организации питания. Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания.</p>

<p>ферментации, методы заваривания чая. Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания.</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов.</p> <p>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар.</p> <p>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей.</p> <p>Техника продаж и презентации блюд и напитков.</p> <p>Правила и очередность подачи блюд и напитков.</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p>Техника продаж и презентации напитков. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах. Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания. Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях. Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты.</p> <p>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания.</p> <p>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p> <p>Правила возврата платежей.</p>		
ПК 2.2	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	
<p>Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Основы трудового законодательства</p>	<p>Умения: Анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах,</p>	<p>Навыки: Оценки материальных ресурсов предприятия питания. Оценки функциональных</p>

<p>Российской Федерации. Основы организации деятельности предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных.</p> <p>Теории мотивации персонала и его психологические особенности.</p> <p>Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы.</p> <p>Технологии производства на предприятиях питания.</p> <p>Требования охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</p> <p>Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку</p> <p>Стандарты приема входящих звонков. Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания. Правила подачи меню в организации питания. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей. Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания.</p> <p>Виды сервировки стола при обслуживании гостей.</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров. Характеристика столовой посуды, приборов.</p> <p>Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей.</p> <p>Способы и техника сбора использованной столовой посуды и</p>	<p>принимать меры по их изменению</p> <p>Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания</p> <p>Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы</p> <p>Контролировать</p>	<p>возможностей персонала предприятия питания.</p> <p>Планирования текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>Формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.</p> <p>Координации и контроля деятельности предприятия питания.</p> <p>Планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>Проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников.</p> <p>производственной службы</p> <p>Распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников.</p> <p>производственной службы</p> <p>Координации деятельности сотрудников производственной службы.</p> <p>Контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы.</p> <p>Взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания.</p> <p>Управления конфликтными ситуациями в коллективе.</p> <p>Реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности.</p>
---	---	--

<p>приборов со столов.</p> <p>Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней. Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей. Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков.</p> <p>Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования. Виды барного оборудования и инвентаря.</p> <p>Правила сочетаемости напитков и блюд. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов.</p> <p>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.</p> <p>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря.</p> <p>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков.</p> <p>Правила и техника подачи вина.</p> <p>Правила и техника подачи пива.</p> <p>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей.</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков.</p> <p>Правила этикета при обслуживании</p>		
--	--	--

<p>гостей в баре Правила безопасной эксплуатации оборудования бара. Виды и классификации баров, планировочные решения баров Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов. Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.</p>		
<p>ПК 2.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания</p>		
<p>Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации деятельности предприятий питания. Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания. Правила подачи меню в организации питания. Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей. Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания. Виды сервировки стола при обслуживании гостей. Виды и назначение ресторанных аксессуаров. Характеристика столовой посуды, приборов. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей. Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней. Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках. Требования к качеству,</p>	<p>Умения: Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок. Презентовать напитки с элементами бармен-шоу Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре. Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре. Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок. Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков. Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков. Подавать блюда и напитки с</p>	<p>Навыки: Встреча и приветствие гостей в организации питания. Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах. Размещение гостей за столом в зале организации питания. Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала. Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей. Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность). Подача блюд и напитков гостям организации питания. Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов. Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания. Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей Приготовление заготовок для напитков. Приготовление свежавыжатых соков. Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков. Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.</p>

<p>безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей. Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков. Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования. Виды барного оборудования и инвентаря. Правила сочетаемости напитков и блюд. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей. Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Правила и техника подачи крепких спиртных напитков. Правила и техника подачи вина. Правила и техника подачи пива. Правила и техника приготовления и подачи коктейлей. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей. Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов. Культура потребления алкогольных напитков. Правила этикета при обслуживании гостей в баре. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара. Виды и классификации баров, планировочные решения баров. Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при</p>	<p>подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков. Презентовать гостям блюда и напитки при подаче. Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей. Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей. Разрешать конфликтные ситуации. Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей. Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков. Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам. Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами. Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки. Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания. Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</p>	<p>Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания. Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков. Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания. Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания. Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания. Подача блюд и напитков гостям организации питания. Замена использованной посуды, приборов и столового белья. Оформление витрины и барной стойки. Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию. Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции. Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков. Приготовление и подача чая, кофе. Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли. Готовить и подавать свежееотжатые соки. Готовить, оформлять и подавать чай, кофе. Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки. Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей. Разрешать конфликтные ситуации. Использовать электронное меню, интерактивный бар. Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции. Эксплуатировать оборудование бара. Пользоваться</p>
--	--	--

<p>приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов. Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты. Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания. Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</p>		<p>автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию. Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах. Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции. Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях. Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия. Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия. Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях. Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами). Проводить оформление счета для оплаты. Выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов. Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям. организации питания Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными</p>
--	--	--

		<p>напитками. Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки. Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах. Предоставлять счет гостям организации питания. Принимать оплату в наличной и безналичной формах. Оформлять возврат оформленных платежей. Формировать кассовые отчеты в специализированных программах. Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей. Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания. Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания. Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания. Подавать гостям меню организации питания.</p>
--	--	---

ПК 2.4 | Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

<p>Знания: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Основы трудового законодательства Российской Федерации. Основы организации деятельности предприятий питания. Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. Теории мотивации персонала и его психологические особенности. Теория межличностного и делового общения, переговоров,</p>	<p>Умения: Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания. Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации</p>	<p>Навыки: Составление документации, отчетов посредством специализированных программ. Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания. Подготовка помещения и</p>
--	--	--

<p>конфликтологии малой группы. Технологии производства на предприятиях питания. Требования охраны труда на рабочем месте. Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания. Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку. Стандарты приема входящих звонков. Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры. Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах. Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания. Правила подачи меню в организации питания Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания. Виды сервировки стола при обслуживании гостей Виды и назначение ресторанных аксессуаров. Характеристика столовой посуды, приборов. Правила и техника подачи блюд и напитков. Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей. Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов. Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней. Способы и правила переноса использованной столовой посуды и</p>	<p>питания. Проверять качество и состояние столового белья в организации питания. Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания. Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток. Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее. Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе. Сортировать использованную столовую посуду и приборы. Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания. Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара. Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара. Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению. Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок. Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов. Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды. Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь. Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос. Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия</p>	<p>инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях. Сервировка столов с учетом вида мероприятия. Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях. Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.</p>
--	---	---

<p>приборов на подносе и в руках. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей. Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения. Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками. Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков. Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования. Виды барного оборудования и инвентаря. Правила сочетаемости напитков и блюд. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая. Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания. Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов. Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар. Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей. Техника продаж и презентации блюд и напитков. Правила и очередность подачи блюд и</p>	<p>сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации). Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции. Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета. Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.</p>	
--	--	--

<p>напитков. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей. Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Правила и техника подачи крепких спиртных напитков. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая. Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности.</p> <p>Правила и техника подачи вина. Правила и техника подачи пива. Правила и техника приготовления и подачи коктейлей. Правила и техника подачи крепких спиртных напитков. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей.</p> <p>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов.</p> <p>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>Культура потребления алкогольных напитков.</p> <p>Правила этикета при обслуживании гостей в баре.</p> <p>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара.</p> <p>Виды и классификации баров, планировочные решения баров.</p> <p>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара.</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.</p> <p>Методы разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p>Техника продаж и презентации</p>		
--	--	--

<p>напитков. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах. Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания. Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях. Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты. Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания. Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств. Правила возврата платежей.</p>		
ВД 04.	Освоение профессии «Повар»	
ВД 4.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования 	<p>хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу 	
---	---	--

	<p>и накладным;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	
ПК 1.2	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.	ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. 	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

<p>продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	<p>полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией.</p>	
ВД 4.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

<p>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. 	<p>частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад. 	
<p>ПК 2.2</p>	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров

<ul style="list-style-type: none"> – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> – обжаривать кости мелкого скота; – подпекать овощи; – замачивать сушеные грибы; – доводить до кипения и варить <ul style="list-style-type: none"> – на медленном огне бульоны и отвары до готовности; – удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; – использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; – определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и 	
---	---	--

		замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		
Знания:		Умения:	Практический опыт в:
<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; – закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – соблюдать температурный и временной режим варки супов; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке. 	<p>готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.</p>	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; 	
--	---	--

хранения готовых соусов	<ul style="list-style-type: none"> – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, 	<p>ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; бланшировать; – варить в воде или в молоке; готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; 	
---	--	--

<p>замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>– готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p>– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p>– готовить пюре из бобовых;</p> <p>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с</p>	
---	---	--

	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 	
ПК 2.6	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

<p>из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. 	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – протирать и отпрессовывать творог вручную; – формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; – жарить на плоской поверхности; жарить, запекать 	
--	--	--

	<p>на гриле;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную; – жарить на сковороде, на плоской – поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, 	
--	--	--

	<p>закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	

нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд,

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
 - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;
 - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во

Практический опыт в:

- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и 	
---	--	--

	<p>замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. 	
ПК 2.8	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; 	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске

<ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	<ul style="list-style-type: none"> приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 	<p>продукции с прилавка/раздачи.</p>
--	--	--------------------------------------

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	<p>дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением 	
---	--	--

	<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 	
--	---	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

УЧЕБНЫЙ ПЛАН_43.02.16 Туризм и гостеприимство 2024-2027

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 16 нед.	
						Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий										Курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

О.00	Общеобразовательный цикл	1/10/-/1	-/-/4/-	1476	0	1476	614	0	0	0	0	0						
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	1/10/-/1	-/-/4/-	1476	0	1476	614	0	0	0	0	0						
ОУД.01	Русский язык	-	Э	78	0	78	34	36	0	0	2	6	78	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	-, -	108	0	108	54	54	0	0	0	0	32	76	0	0	0	0
ОУД.03	История	-, ДЗ	-, -	136	0	136	90	46	0	0	0	0	32	104	0	0	0	0
ОУД.04	Обществознание	ДЗ	-	108	0	108	54	54	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ОУД.05	География	ДЗ	-	72	0	72	40	32	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ОУД.06	Иностранный язык	-, -	-, Э	144	0	144	44	92	0	0	2	6	32	112	0	0	0	0
ОУД.07	Математика	-, -	-, Э	172	0	172	32	132	0	0	2	6	58	114	0	0	0	0
ОУД.08	Информатика	-	Э	144	0	144	34	102	0	0	2	6	144	0	0	0	0	0
ОУД.09	Физическая культура	3, ДЗ	-, -	72	0	72	12	60	0	0	0	0	32	40	0	0	0	0
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	-	68	0	68	20	48	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
ОУД.11	Физика	-, ДЗ	-, -	108	0	108	66	42	0	0	0	0	32	76	0	0	0	0
ОУД.12	Химия	-, ДЗ	-, -	108	0	108	48	60	0	0	0	0	32	76	0	0	0	0

ОУД.13	Биология	ДЗ	-	72	0	72	40	32	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	-/1/-/1	-/-/-/-	86	0	86	46	0	0	0	0	0						
ДУД.01	Кубановедение	ДЗ	-	54	0	54	38	16	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ДУД.02	Индивидуальный проект	ДР	-	32	0	32	8	24	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	3/6/-/-	-/-/-/-	428	0	428	156	0	0	0	0	0						
СГ.01	История России	ДЗ	-	60	0	60	40	20	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	-, -, -, -	140	0	140	20	120	0	0	0	0	0	0	40	30	38	32
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	-	68	0	68	40	28	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0
СГ.04	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	-, -, -, -	82	0	82	12	70	0	0	0	0	0	0	20	18	24	20
СГ.05	Основы финансовой грамотности	ДЗ	-	36	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	-	42	0	42	26	16	0	0	0	0	0	0	0	42	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/6/-/-	-/-/3/-	594	0	594	292	0	0	0	0	0						
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	-	Э	64	0	64	32	32	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса	ДЗ	-	48	0	48	34	14	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	ДЗ	-	56	0	56	32	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	ДЗ	-	52	0	52	24	28	0	0	0	0	0	0	52	0	0	0
ОП.05	Информационно-	ДЗ	-	54	0	54	30	24	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0

	коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве																	
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела	-	Э	68	0	68	32	36	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык (второй)	-, -, -, -	-, -, -, Э	130	0	130	42	88	0	0	0	0	0	0	26	26	40	38
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	ДЗ	-	50	0	50	30	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
ОП.09	Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности	ДЗ	-	72	0	72	36	36	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.00	Профессиональные модули	-/9/-/5	-/-/9/-	1426	0	1426	390	0	40	432	0	0						
ПМ.01	Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	-/4/-/1	-/-/2/-	310	0	310	66	0	0	108	0	0						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
УП.01	Учебная практика	ДР	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК. 01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	-	Э	66	0	66	22	44	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0
МДК. 01.02	Изучение основ делопроизводства	ДЗ	-	36	0	36	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК. 01.03	Соблюдение норм этики делового общения	ДЗ	-	34	0	34	10	24	0	0	0	0	0	0	0	0	34	0
МДК. 01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги	ДЗ	-	66	0	66	22	44	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0

	туризма и гостеприимства																	
ПМ.02	Предоставление гостиничных услуг	-/2/-/1	-/-/3/-	382	0	382	116	0	20	108	0	0						
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
УП.02	Учебная практика	ДР	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы	-	Э	110	0	110	40	50	20	0	0	0	0	0	0	0	110	0
МДК.02.02	Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг	ДЗ	-	96	0	96	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
МДК.02.03	Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы	-	Э	68	0	68	28	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
ПМ.03	Предоставление услуг предприятия питания	-/2/-/2	-/-/2/-	410	0	410	136	0	20	108	0	0						
ПП.03	Производственная практика	ДР	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
УП.03	Учебная практика	ДР	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
МДК.03.01	Организация питания на предприятии	-	Э	90	0	90	40	50	0	0	0	0	0	0	90	0	0	0
МДК.03.02	Организация обслуживания на предприятии питания	ДЗ	-	96	0	96	48	48	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0
МДК.03.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	ДЗ	-	116	0	116	48	48	20	0	0	0	0	0	0	116	0	0
ПМ.04	Освоение профессии "Повар"	-/1/-/1	-/-/2/-	324	0	324	72	0	0	108	0	0						
ПП.04	Производственная	ДЗ	-	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0

	практика																	
УП.04	Учебная практика	ДР	-	72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	-, -	-, Э	216	0	216	72	144	0	0	0	0	0	0	120	96	0	0

	ВСЕГО	4/31/-/6	-/-/16/-	3924	0	3924	1452	0	40	432	0	0	612	864	576	828	576	468
--	--------------	-----------------	-----------------	-------------	----------	-------------	-------------	----------	-----------	------------	----------	----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

ПДП	Преддипломная практика	4 недели																
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	6 недель																

Промежуточная аттестация: _/_/36/36/36/36				Всего	Дисциплин и МДК	612	864	576	612	468	360
					Учебной практики	0	0	0	144	36	36
					Производственной практики	0	0	0	72	72	72
					Преддипломной практики	0	0	0	0	0	0
					Экзаменов	2	2	3	3	3	3
					Дифф. Зачетов	2	8	3	7	5	6
					Зачетов	1	0	1	1	1	0

5.2. Календарный учебный график

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии	преддипломная				
I курс	41	-	-	-	-	-	11	52
II курс	33	4	2	-	2	-	11	52
III курс	23	2	4	4	2	6	2	43
Всего	97	6	6	4	4	6	24	147

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Техникум осуществляет обучение в специальных помещениях - учебных аудиториях для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Предусмотрены помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-гуманитарных дисциплин;
иностранного языка;
информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности (компьютерный класс);
безопасности жизнедеятельности;
организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, бронирования и продаж гостиничных услуг, эксплуатации номерного фонда,
организации деятельности сотрудников службы питания,
кабинет психолога и др.

Лаборатории:

Приема и размещения гостей;
Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями) (на базе практик);
Учебная кухня ресторана и бар.

Спортивный комплекс (малый тренажерный зал, спортивная площадка, спортивный стадион).

Зал:

– библиотека с читальным залом с выходом в интернет.

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся - 26
2	доска учебная- 1
3	программное обеспечение
4	рабочее место преподавателя- 1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	ноутбуки по количеству посадочных мест
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия (таблицы, схемы, и др.)
2	плакаты, ЦОРы, видеотрейлеры

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся - 26
2	доска учебная -1
3	рабочее место преподавателя- 1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или плазменная панель)- 1
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютеры по количеству посадочных мест
4	компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия
2	видеофильмы по различным темам и другие ЦОРы (презентации, аудиофайлы и др.)

Кабинет «Информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности» (компьютерный класс).

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся - 13
2	доска учебная- 1
3	рабочее место преподавателя- 1
4	шкаф-сейф - 1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном)
2	экран, проектор

3	компьютеры по количеству посадочных мест- 13
4	профессиональные компьютерные программы
5	принтер - 1
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия
2	ЦОРы (видеоматериалы, презентации и др.)

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся - 26
2	доска учебная- 1
3	программное обеспечение
4	рабочее место преподавателя- 1
5	комплекты индивидуальных средств защиты- 26 (противогаз Г П-7, респиратор Р-2)
6	робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи - 1
7	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности- 13 (компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности); общевойсковой прибор химической разведки- 1
8	огнетушители (учебные)- 2
9	устройство отработки прицеливания (электронный стрелковый тренажер) - 1
10	учебные автоматы Калашникова- 1
11	медицинская аптечка – 1 (АИ-2)
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном или телевизор, или плазменная панель)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	комплект учебно-наглядных пособий
2	видеофильмы по различным темам и др. ЦОРы.
3	образцы средств первой медицинской помощи: жгут кровоостанавливающий, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1
4	покрывало спасательное- 1
5	носилки - 1
6	сумка санитарная - 1
7	защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования - 1
8	макеты (в электронном виде): встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия;

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, бронирования и продаж гостиничных услуг, эксплуатации номерного фонда»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся- 26
2	доска учебная-1
3	рабочее место преподавателя-1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	ноутбуки по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
5	калькуляторы - 13
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия
2	стенды, плакаты, схемы
3	ЦОРы (видеофрагменты, презентации и др.)

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания»

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	посадочные места по количеству обучающихся- 26
2	доска учебная-1
3	рабочее место преподавателя-1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном)
2	экран, проектор, магнитная доска
3	ноутбуки по количеству посадочных мест
4	профессиональные компьютерные программы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
Основное оборудование	
1	дидактические пособия
2	стенды, плакаты, схемы
3	ЦОРы (видеофрагменты, презентации и др.)

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

«Библиотека с читальным залом и выходом в Интернет»

№	Наименование оборудования
I Основное оборудование	
1	рабочее место библиотекаря - 1
2	стулья- 24
3	рабочие столы-12
4	стеллажи и витрины-24

5	каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа носители- 14
6	доска магнитная- 1
7	Библиотечный фонд: учебная литература – 8053, художественная – 526, др. - 132
8	ЭБС - 1
II Технические средства	
Основное оборудование	
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением- 12
2	принтеры и МФУ - 3

6.1.2.3. Оснащение лабораторий и мастерских
Лаборатория «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)»
(на базе практик).

№	Наименование оборудования
Основное оборудование	
1	Мебель: Кровать одноместная - 2, Прикроватная тумбочка- 2, Стол- 1, кресло – 1, стул – 2, зеркало – 1, шкаф – 1,
2	Настольная лампа (или напольный светильник), Бра – 2 шт., Верхний светильник
3	Телевизор- 1, Кондиционер- 1, телефон- 1
4	Мини – бар- 1
5	Сантехника: унитаз, раковина, душевая кабина, ершик для унитаза, мусорное ведро, держатель туалетной бумаги
6	Мягкий инвентарь: одеяло- 2, подушки- 2, покрывало- 2, комплекты постельного белья – 2, шторы – 1, комплекты полотенец – 2, салфетка на раковину- 1, коврик-полотенце- 1
7	Укомплектованная тележка горничной - 1
8	Индивидуальные косметические принадлежности- 2

Лаборатория «Учебная кухня ресторана и бар».

№	Наименование оборудования
Основное оборудование	
1	Рабочее место преподавателя - 1
2	Место для презентации готовой продукции - 1
2.2	Мебель: столы, стулья, шкаф для столовой посуды, полка для кухонной посуды, стеллаж, барная стойка.
3	Основное технологическое оборудование: весы настольные электронные, плита, производственные столы, холодильник, вытяжка, духовой шкаф, доски разделочные, ножи поварской тройки, кухонная посуда, раковина, мойка двухсекционная, набор кастрюль различной емкости, сковороды, блинницы, кофемашина – 2 шт, микроволновая печь, чайник электрический.
4	Набор инструментов для карвинга
5	Столовое белье (скатерти, салфетки)
6	Посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы, стаканы и др.)
7	Столовые приборы (ложки, ножи, вилки)
8	Меню, винная карта
9	Полирующие полотенца для столовых приборов
10	Нарзанник
11	Мадлер
12	Сквизер
13	Шейкер
14	Стрейнер

15	Гейзеры
16	Настенные часы
17	Барный органайзер
18	Мерный стакан
19	Совок для льда
20	Разделочные доски
21	Стеклянные миски
22	Металлический поднос
23	Барный нож
24	Пинцет барный
25	Смесительный стакан
26	Барная ложка
27	Кувшин для сока
28	Бокал для коньяка (снифтер)
29	Хайбол
25	Харикейн (бокал для Пино Колады)
26	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
27	Рокс
28	Бокал для кофе по-ирландски (Irish)
29	Минаж (соль/перец)
30	Кофейная ложка
31	Ложка для эспрессо
32	Пара для эспрессе (блюдец + кружка)
33	Пара для капучино (блюдец + кружка)
34	Молочник
35	Сахарница
36	Питчер
Расходные материалы	
1	Мыло жидкое, бумажные полотенца, бумажные салфетки, мусорные пакеты, губки для мытья посуды, жидкость для мытья посуды, перчатки одноразовые, перчатки резиновые и пр.
2.	Продукты питания, напитки.

Лаборатория «Приема и размещения гостей».

№	Наименование оборудования
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
1	Комплексная автоматизированная система управления отелем или ее аналог
2	Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000)
3	Ключи-карты для электронных замков
4	Мини-сейф
5	Энкодер магнитных карт
6	Терминал для платежных карт
7	Телефон/факс
8	Настенные часы
9	Зеркало
10	Настольная лампа
11	Флеш-накопитель

12	Кулер	
13	Корзина для мусора	
14	Стойка администратора	
15	Шкаф стеллаж для документов полузакрытый	
16	Ученический стол	
17	Стол журнальный	
18	Стул офисный	
19	Устройство для имитации телефонного звонка	
20	ПК, экран, проектор	
21	Мобильная стойка под ЖК панель	
22	Короткофокусный проектор с экраном	
23	Презентер	
24	Калькулятор	
25	Карта города (туристическая)	
26	Пилот, 6 розеток	
Расходные материалы		
26	Бумага (формат А4)	
27	Блокнот	
28	Стикеры	
29	Пластиковая папка	
30	Файлы	
31	Степлер	
32	Скобы для степлера	
33	Карандаш	
34	Ластик	
35	Штрих	
36	Держатель для ручки с ручкой	
37	Ножницы	
38	Ручка шариковая	
39	Коробка скрепок	
40	Картридж для МФУ	
41	Органайзер для канцелярии	
42	Лотки для бумаг	

6.1.2.4 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в учебных лабораториях профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, отвечающего потребностям отрасли и требованиям работодателей.

Производственная практика реализуется в организациях по специальности профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю)

из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий,

к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Контур.Отель. Сервис для управления отелем. Управление номерным фондом, получение брони через интернет и отчетность в МВД в рамках одного окна	ПМ.02 «Предоставление гостиничных услуг»	13
2	Система бронирования Solidres, Sagenda		25
3	1С:отель		13

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины,

профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы (приложение).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже одного раза в три 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 трех 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 программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

7.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определены в учебном плане и рабочих программах по дисциплинам и профессиональным модулям. Формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет, комплексный зачет, экзамен, квалификационный экзамен, экзамен по модулю.

Оценивание осуществляется по 4 балльной системе: «2», «3», «4», «5». Формы и критерии текущего оценивания и промежуточной аттестации указываются в рабочих программах дисциплин.

7.2 Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

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

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы образовательная организация определяет самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по туризму и гостеприимству».

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки. Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении .