

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»
(ГБПОУ РО ПУ № 5)

344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5 в/169

СОГЛАСОВАНО

Предприятие – социальный партнер
ООО «Кафе Рандеву»
Шеф-повар БД Безуглый Д.С.
«05» сентября 2021 г.



УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора ГБПОУ РО ПУ № 5
Н.А. Антонова
приказ ГБПОУ РО ПУ № 5 № 115
от «05» сентября 2021г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

квалификации выпускника: **повар, кондитер**

форма обучения **очная**

нормативный срок освоения **3 года 10 месяцев**
на базе основного общего образования

с освоением среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования –

**СОЦИАЛЬНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ**

приказ об утверждении **ФГОС СПО Повар, кондитер**
№ 1569 от 09.12.2016 г.

год начала подготовки по учебному плану **2021г.**

РАССМОТРЕНО

на Педагогическом Совете ГБПОУ РО ПУ № 5
протокол № 08 от «05» сентября 2021 г.

г. Ростов-на-Дону
2021 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	4
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	5
4.1. Общие компетенции.....	5
4.2. Профессиональные компетенции.....	9
4.3. Личностные результаты.....	97
Раздел 5. Структура образовательной программы	102
5.1. Учебный план.....	102
5.2. Календарный учебный график.....	106
5.3. Рабочая программа воспитания.....	107
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	108
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	108
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	113
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	113
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	113
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	113
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	114
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	114
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	115

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре основных образовательных программ под номером: 43.01.09 – 170331 от 31.03.2017 г.

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессией 43.01.09 Повар, кондитер и настоящей ООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «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 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 год 10 месяцев.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5904 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 профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подго-	Приготовление и подготовка к реализации	осваивается

товка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее 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> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>

		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>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 <i>профессии (специальности)</i></p>
		<p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
		<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p>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</p>
		<p>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</p>

ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<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>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 хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии

		<p>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 и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продук-
--	--	--

		<p>тов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности 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; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,
--	--	--

		<p>домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <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,

		<p>соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<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

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции

		<p>с прилавка/раздачи, на вынос</p> <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 полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе регио-
--	--	---

		<p>нальных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 посудомоеч-

		<p>ной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – 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>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 из-
--	--	---

		<p>делий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья
--	--	---

	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>и материалов</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – 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 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
--	---	---

		<p>к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 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>ПК 2.3. Осуществлять приготов-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом

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

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, ва-
--	--	--

		<p>рианты оформления супов для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентри-

		<p>рованных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, 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 различного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и соб-

		<p> ственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, произ- </p>
--	--	---

		<p>водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимо-
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 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, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сы-</p>	<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 потребите-

	<p>ра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>лями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным спосо-
--	---	---

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

		<p>нировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кули-
--	--	--

		<p>нарных 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 – 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
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реа-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изде-

	<p>лизации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>лий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 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: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной кот-
--	---	--

		<p>летной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд – ингредиенты 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
--	--	--

		<p>определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – 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 отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями;
--	--	---

		<p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <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 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: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней

		<p>птицы, дичи на пару;</p> <ul style="list-style-type: none"> - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной 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 шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых про-
--	--	--

		<p>дуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

		<ul style="list-style-type: none"> - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных про-
--	--	--

		<p>дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хра-
--	--	---

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>нения готовых соусов</p> <p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками;
--	--	--

		<p>- доводить салаты до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи
--	--	---

		<p>салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов различного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов различного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов различного ассортимента; – правила хранения салатов различного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов различного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок различного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

		<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, произ-
--	--	---

		<p>водственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок различного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кули-
--	--	---

		<p>нарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных про-
--	--	--

		<p>дуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе регио-
--	--	---

		<p>нальных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

		<p>нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального ис-
--	--	--

		<p>пользования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинар-
--	--	---

		<p>ных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с по-
--	--	---

		<p>ребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполне-
--	--	--

		<p>ния технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с

		<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных
--	--	--

		<p>сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассорти
--	--	---

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

		<p>отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами,
--	--	---

		<p>шарлотки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные
--	--	--

		<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <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
--	--	---

		<p>ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых
--	--	---

		<p>горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, ва-
--	--	--

		<p>рианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
	<p>ПК 4.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав сложных холодных

		<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – определять степень готовности сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и сложные холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транс-
--	--	--

		<p>портирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для от-

		<p>пуска на вынос сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за ве-

		<p>соизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, совре-
--	--	--

		<p>менные методы изготовления хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий;
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кули-
--	--	---

		<p>нарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинированные

		<p>ровать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебо-
--	--	--

		<p>булочных изделий и хлеба</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хле-
--	--	--

		<p>ба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквит-

		<p>ное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти-
--	--	---

		<p>мента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

		<ul style="list-style-type: none"> – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использо-
--	--	---

		<p>вать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и
--	--	--

		<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 5.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента с учетом типа питания; - подготавливать продукты; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента с учетом
--	--	--

		<p>требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента;– рассчитывать стоимость,– владеть профессиональной терминологией;– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента.
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных изделий из шоколада и карамели разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

4.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов ре- ализации програм- мы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолеваяющий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны;	ЛР 13
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах;	ЛР 14
Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области	ЛР 15
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс	ЛР 16
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов	ЛР 17
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию;	ЛР 18
Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной	ЛР 19

деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений;	
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде;	ЛР 20
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях;	ЛР 21
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР23
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР24
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР25
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР26
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР27
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР28
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР29
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	

Демонстрирующий профессиональные навыки в профессиональной деятельности	ЛР30
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»	ЛР31
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР32
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	ЛР33
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта	ЛР34
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР35
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации	ЛР36
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР37
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)	ЛР38
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР39
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР40
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР41
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР42. 43.01.09
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР43. 43.01.09
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами	ЛР44. 43.01.09
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР45. 43.01.09

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

Индекс	Компоненты образовательной программы	Распределение по семестрам				Учебная нагрузка обучающихся в числе				
		Промежуточная аттестация			Контрольные работы	Всего объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся с преподавателями		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов				Занятия по дисциплинам и М		в том числе
								уроков	уроков	
0.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8	11	2	33	2052	0	2052	1553	
ОУД	Общие дисциплины	4	4	2	22	1170	0	1170	841	
ОУД.01	Русский язык	5			1,2,3,4	114	0	114	97	
ОУД.02	Литература		5		1,2,3,4	171	0	171	171	
ОУД.03	Иностранный язык	5			1,2,3,4	171	0	171	119	
ОУД.04	Математика	5			1,2,3,4	228	0	228	177	
ОУД.05	История	5			1,2,3,4	171	0	171	155	
ОУД.06	Физическая культура		3	1,2		171	0	171	6	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		3		1,2	72	0	72	64	
ОУД.08	Астрономия		5			72	0	72	52	
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2	2	0	8	558	0	558	448	
ОУД.09	Информатика		2		1	108	0	108	38	
ОУД.10	Физика		3		1,2	108	0	108	93	
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	7			5,6	171	0	171	156	
ОУД.12	Химия	4			1,2,3	171	0	171	161	
ОУД	Дополнительные дисциплины	0	5	0	0	324	0	324	264	
ОУД.13	Технология (индивидуальный проект)		4			36	0	36	16	
ОУД.14	История Донского края		4			72	0	72	62	
ОУД.15	Экология Донского края		5			72	0	72	62	
ОУД.16	Основы предпринимательства		7			72	0	72	62	
ОУД.17	Психология		6			72	0	72	62	

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	3	3528	349	1523	819
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	10	1	3	740	126	614	298
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			58	11	47	23
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			58	11	47	27
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			58	12	46	30
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				82	16	66	50
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			51	10	41	25
ОП.06	Охрана труда		3			34	2	32	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			82	16	66	4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	4	32	6
ОП.09	Физическая культура		5	4		40	0	40	0
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5			51	10	41	17
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности				5,6	82	16	66	46
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6			72	14	58	34
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте				4	36	4	32	12
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	13	0	0	2788	223	909	521
ПМ.00	Профессиональные модули					2788	223	909	521
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				477	37	152	88
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к				37	10	27	17
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					152	27	125	71

УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				144			
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2				144			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4				509	44	177	105
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4к				37	10	27	17
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					184	34	150	88
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4				144			
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4				144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6				575	57	230	126
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					76	15	61	37
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6к				211	42	169	89

УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6				144			
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6				144			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8				557	38	159	95
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7к				64	12	52	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					133	26	107	63
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7				216			
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8				144			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				670	47	191	107
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8к				48	9	39	27
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					190	38	152	80

УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8				216													
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8				216													
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						72													
ВСЕГО		17	31	3	33	5580	349	3575	2372											
Государственная итоговая аттестация 2 нед. с 15 по 28 июня Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		ВСЕГО:																		
		дисциплин и МДК																		
		учебной практики																		
		производственной практики																		
		промежуточная аттестация																		
		ГИА, час.																		
		кол-во экзаменов																		
кол-во дифф. зачетов																				
кол-во зачетов																				
кол-во контрольных работ																				
кол-во дифф. зачетов (без учета физ-ры и практи																				
кол-во зачетов (без учета физ-ры и практи																				

5.2. Календарный учебный график

КУРСЫ	сентябрь				27	октябрь			25	ноябрь				29	декабрь			27	январь			24
	1	6	13	20	IX	4	11	18	X	1	8	15	22	XI	6	13	20	XII	3	10	17	I
	5	12	19	26	3 X	10	17	24	31 XI	7	14	21	28	5 XII	12	19	26	2 I	9	16	23	31 I
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т
																				у	у	у

II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	
III	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	к	к	т	т	т
IV	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	к	к	т	т	т

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
I	32	4	4	1	0	11
II	31	4	4	2	0	11
III	31	4	4	2	0	11
IV	15	12	10	2	2	2
Всего	109	24	22	7	2	35

Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 1.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 1.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

№ пп	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	Русского языка и литературы
1.2	Иностранного языка
1.3.	Математики
1.4	Физики
1.5	Истории
1.6	Информатики
1.7	Социально-экономических дисциплин (калькуляции и учета, экономических и правовых основ профессиональной деятельности, психологии и этики профессиональной деятельности)
1.8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологии
1.9	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.10	Технического оснащения и организации рабочего места
1.11	Химии

1.12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.13	Товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатории:
2.1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2.2	Учебный кондитерский цех
3	Мастерские:
3.1	Кухня организации питания
3.2	Кондитерский цех организации питания
4.	Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка с элементами полосы препятствий
5.	Актовый зал
6.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГБПОУ РО ПУ № 5 располагает 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.

Перечень материально-технического обеспечения ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Оснащение базы учебных практик

Реализация ООП предполагает обязательную учебную практику. Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ РО ПУ № 5 и имеет в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Оснащение учебной практики

Кухня организации питания:

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

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

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

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)».

Производственная практика реализуется в организациях профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населе-

нию (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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

Образовательная программа должна обеспечиваться 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.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. 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 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (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 деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы¹

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

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

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

¹ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

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

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»
(ГБПОУ РО ПУ № 5)

Разработчики:

Руководитель - Антонова Наталья Александровна, заместитель директора по УПР
ГБПОУ РО ПУ № 5

Члены рабочей группы:

Зарецкая Татьяна Владимировна, методист ГБПОУ РО ПУ № 5

Коваленко Екатерина Викторовна, методист ГБПОУ РО ПУ № 5

Шевченко Лариса Владимировна, методист ГБПОУ РО ПУ № 5

Безуглый Дмитрий Сергеевич, шеф-повар ООО «Рандеву»

Разработчики программ учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Федурова Галина Константиновна, преподаватель

Комарницкий Иван Николаевич, мастер производственного обучения

Романченко Алия Усмановна, председатель методической комиссии профессионального цикла ГБПОУ РО ПУ № 5

Приложение 1

**к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". - Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федеральный закон от 24.07.1998 N 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации". - Федеральный закон от 29.12.2010 N 436-ФЗ "О защите детей от информации, причиняющий вред их здоровью и развитию". - Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России; - Федеральный закон от 08.01.1998 № 3-ФЗ «О наркотических средствах и психотропных веществах»; - Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об ограничении курения табака»; - Указ Президента Российской Федерации от 15.02.2006 № 116 «О мерах по противодействию терроризму»; - Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; - Федеральный закон от 06.03.2006 № 35-ФЗ «О противодействии терроризму»; - Семейный кодекс Российской Федерации; - Федеральный закон от 25.12.2008 г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции»; - Федеральной государственной Программы развития воспитательной компоненты в образовательных организациях; - Основе государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года; - Прогноза социально-экономического развития Российской Федерации на пе-

риод до 2036 года

- Указ Президента Российской Федерации от 29.05.2017 N 240 "Об объявлении в России Десятилетия детства".
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 N 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года"
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 N 474 "О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года".
- Распоряжение Правительства РФ от 25.08.2014 N 1618-р "Об утверждении Концепции государственной семейной политики в Российской Федерации на период до 2025 года"
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 N 2403-р "Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года".
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 N 996-р "Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года".
- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 10.01.2017 N 10н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист в области воспитания".
- Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 N 712 "О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся".
- Письмо Минобрнауки России от 18.08.2017 N 09-1672 "Методические рекомендации по уточнению понятия и содержания внеурочной деятельности в рамках реализации основных общеобразовательных программ, в том числе в части проектной деятельности".
- Областной закон Ростовской области от 14.11.2013 №26-ЗС «Об образовании в Ростовской области»;
- Областной закон Ростовской области от 06.05.2016 № 528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»;
- Областной закон Ростовской области от 25.12.2014 №309-ЗС «О государственной молодежной политике в Ростовской области»;
- Областной закон Ростовской области от 29.12.2016 №933-ЗС «О профилактике правонарушений на территории Ростовской области»;
- Областной закон Ростовской области от 16.12.2009 №346-ЗС «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»;
- Областной закон Ростовской области от 12.05.2009 №218-ЗС «О противодействии коррупции в Ростовской области»;
- постановление Правительства Ростовской области от 19.02.2015 №123 «Об утверждении Концепции формирования у детей и молодежи Ростовской-

	<p>области общероссийской гражданской идентичности»;</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановление Правительства Ростовской области от 15.11.2012 №1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским казачьим компонентом»; - постановление Правительства Ростовской области от 25.04.2019 №288 «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Ростовской области до 2025 года»; - Концепция государственной национальной политики в Ростовской области - утверждена протоколом расширенного заседания Консультативного совета - по межэтническим отношениям при Губернаторе Ростовской области от 04.11.2017 №2; - Концепция формирования антинаркотической культуры личности в Ростовской области - утверждена решением антинаркотической комиссии Ростовской области от 18.12.2008; - приказ министерства общего и профессионального образования Ростовской области - от 10.06.2021 №546 «Об утверждении региональной программы развития воспитания». - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); - Устав ГБПОУ РО ПУ № 5 и локальные нормативные акты училища.
--	---

<p>Цель программы</p>	<p>Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике</p>
<p>Сроки реализации программы</p>	<p>2021-2025 гг. на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев</p>

Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР руководители учебных групп, мастера производственного обучения, преподаватели, методист, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, руководитель физического воспитания, библиотекарь, преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.
-----------------------	--

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.) и рабочей программы воспитания *43.00.00 Сервис и туризм*

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных ре- зультатов реализации программы воспита- ния</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социальноопасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center">ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p align="center">ЛР 8</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p align="center">ЛР 9</p>

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны;	ЛР 13
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах;	ЛР 14
Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области	ЛР 15
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс	ЛР 16
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов	ЛР 17
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию;	ЛР 18
Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений;	ЛР 19
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде;	ЛР 20

Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях;	ЛР 21
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР23
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР24
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР25
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР26
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР27
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР28
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР29
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в профессиональной деятельности	ЛР30
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том	ЛР31

числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»	
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР32
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве ² .	ЛР33
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта	ЛР34
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР35
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации	ЛР36
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР37
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)	ЛР38
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР39
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР40
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР41
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР42. 43.01.09
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР43. 43.01.09

Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами	ЛР44. 43.01.09
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР45. 43.01.09

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

В число образовательных результатов обучающихся входят личностные результаты, которые фиксируются в период обучения в ГБПОУ РО ПУ № 5 и отражаются в личном портфолио студента. Диагностику личностного развития проводит как руководитель учебной группы, так и сам обучающийся. В течение учебного года обучающийся фиксирует в портфолио свои результаты по дисциплинам и проектной деятельности, участию в конкурсах и олимпиадах, занятиям в кружках и секциях, описывает участие в различных мероприятиях. В конце учебного года обучающийся проводит самоанализ собственных планов, интересов, итогов года, сопоставляет задачи с результатом и делает выводы. Сравнивает результат текущего учебного года с предыдущими, и видит свои достижения, свой рост. Руководитель учебной группы сравнивает самоанализ обучающегося со своими наблюдениями, с результатами предыдущих лет. Таким образом, он прослеживает динамику личностных изменений студента: остается ли он на прежних позициях или его мышления, стремления, взгляды меняются.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

№	Критерии оценки личностных результатов	Курсы	Методики, показатели оценки
1.	Демонстрация интереса к будущей профессии	1 курс	Анкета «Отношение к будущей профессии»
		2-4 курс	Участие в конкурсах профессионального мастерства в движении «Молодые профессионалы», в работе профессиональных кружков. Грамоты, дипломы, сертификаты за участие. Анализ продуктов деятельности

			(проектов, творческих работ и т.п.)
2.	Оценка собственного продвижения, личностного развития	1 курс	Тест «Самооценка» Грамоты, благодарности, сертификаты
		2 курс	Тест «Умение управлять Я-образом» Грамоты, благодарности, сертификаты
		3-4 курс	Тест «Упорство в достижении цели» Грамоты, благодарности, сертификаты
3.	Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов	1 курс	Наблюдение. Анкета для оценки уровня учебной мотивации и Н Лускановой
		2 - 4 курс	Наблюдение. Методика для диагностики учебной мотивации студентов (А.А.Реан и В.А. Якунин, модификация Н.Ц.Бадмаевой)
4.	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	1 - 4 курс	Наблюдение. Своевременное выполнение лабораторных, практических работ и т.д. Анализ успеваемости и посещаемости. Учёт результатов экзаменационных сессий
5.	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности	1 курс	Наблюдение, анкетирования по итогам предметных и профессионально-ориентационных недель
		2-4 курс	Характеристика с мест прохождения производственной практик
6.	Участие в исследовательской и проектной работе	1-4 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.п. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ)
7.	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	1-4 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчёты и др

8.	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики	1-4 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия нарушения этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики Методика диагностики психологических условий образовательной среды Н.П.Бадьина, В.Н.Афтенко.
9.	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе	1-4 курс	Наблюдение. Тест «Уровень конфликтности личности». Определение уровня сплоченности и адаптации обучающихся (Опросник Лутошкина)
10.	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	1-4 курс	Наблюдение, анализ отзыв работодателя
11.	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	1 курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла) Наблюдение.
		2-4 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов. Характеристика с мест прохождения производственной практик
12.	Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении	1-2 курс	Тест на определение гражданской позиции
		1-4 курс	Наблюдение, участие в мероприятиях гражданской направленности, волонтерской деятельности
13.	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	1-4 курс	Наблюдение. Участие в гражданско-патриотических мероприятиях, акциях (фото-, видеоматериалы и т.д.)

14.	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	1 курс	Тест «Склонность к девиантному поведению» (Э.В.Леус, А.Г.Соловьёв) Анкетирование «Отношение обучающихся к коррупции». Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учёт в органах системы профилактики.
		2-4 курс	Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся. Наличие или отсутствие постановки на профилактический учёт в органах системы профилактики
15.	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся	1-4 курс	Наблюдение, анализ социальных сетей. Анкетирование «Отношение обучающихся к экстремизму и терроризму» Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла) Диагностика уровня агрессивности у обучающихся
16.	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	1-4 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фото и видео отчёты, статьи и
17.	Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	1 курс	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла). Наблюдение
		2-3 курс	Тест «Насколько вы толерантны». Наблюдение.
		4 курс	Шкала принятия других Д. Фейя. Наблюдение
18.	Добровольческие инициативы по поддержке инва-	1-4 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности

	лидов и престарелых граждан		(проектов, творческих работ и т.п.)
19.	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	1-4 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)
20.	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	1-4 курс	Участие в волонтерском движении. Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.) Грамоты, сертификаты и др. за участие в конкурсах, конференциях и т.д.
21.	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	1-4 курс	Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов спортивной направленности. Участие в спортивных соревнованиях, в здоровьесберегающих и пропагандирующих здоровый образ жизни мероприятиях, конкурсах, акциях (фото-, видео- отчеты, статьи, грамоты, сертификаты и т.п.) Проведение тестирования в целях раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ (СПТ) Выявление обучающихся, имеющих риск развития кризисного состояния и суицидального риска
22.	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;	1-4 курс	Устный опрос. Наблюдение. Анализ размещения материалов в социальных сетях
23.	Участие в конкурсах про-	1-4 курс	Грамоты, дипломы, сертификаты,

	фессиионального мастерства и в командных проектах		благодарности, фото и видео отчёты, статьи и т.д.
24.	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	1 - 4 курс	Анализ продуктов деятельности (проектов, творческих работ и т.п.)

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в ГБПОУ РО ПУ № 5:

- Областной закон Ростовской области от 14.11.2013 № 26-ЗС «Об образовании в Ростовской области»;

- Областной закон Ростовской области от 06.05.2016 № 528-ЗС «О патриотическом воспитании граждан в Ростовской области»;

- Областной закон Ростовской области от 25.12.2014 № 309-ЗС «О государственной молодежной политике в Ростовской области»;

- Областной закон Ростовской области от 29.12.2016 № 933-ЗС «О профилактике правонарушений на территории Ростовской области»;

- Областной закон Ростовской области от 16.12.2009 № 346-ЗС «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью детей, их физическому, интеллектуальному, психическому, духовному и нравственному развитию»;

- Областной закон Ростовской области от 12.05.2009 № 218-ЗС «О противодействии коррупции в Ростовской области»;

- постановление Правительства Ростовской области от 19.02.2015 № 123 «Об утверждении Концепции формирования у детей и молодежи Ростовской области общероссийской гражданской идентичности»;

- постановление Правительства Ростовской области от 15.11.2012 № 1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским казачьим компонентом»;

- постановление Правительства Ростовской области от 25.04.2019 № 288 «Об утверждении Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Ростовской области до 2025 года»;

- Концепция государственной национальной политики в Ростовской области - утверждена протоколом расширенного заседания Консультативного совета по межэтническим отношениям при Губернаторе Ростовской области от 04.11.2017 № 2;

- Концепция формирования антинаркотической культуры личности в Ростовской области - утверждена решением антинаркотической комиссии Ростовской области от 18.12.2008;

- приказ министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 10.06. 2021 № 546 «Об утверждении региональной программы развития воспитания».

- Правила внутреннего распорядка обучающихся

- Положение о Студенческом Совете

- Положение о Совете профилактики
- Положение о Совете родителей
- Положение о руководстве учебными группами
- Положение о портфолио студента

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

В училище работает социально-психологическая служба (социальный педагог, педагог-психолог), осуществляющая совместную деятельность по психолого-педагогическому и социальному сопровождению обучающихся «групп риска», талантливых обучающихся обучающихся с ОВЗ, детей-сирот и опекаемых, находящимися в трудной жизненной ситуации и т.д., в соответствии с должностными инструкциями

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники училища, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственной практики студентов, подготовку к чемпионатам WorldSkills, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Педагогический состав училища - квалифицированные педагоги, регулярно повышающие квалификацию, активно участвующие в ведущих стратегических направлениях развития училища

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническое обеспечение воспитательной работы предусматривает возможность:

- проведения массовых мероприятий, собраний, проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений, работы органов студенческого самоуправления (техническое оснащение обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия;
- систематических занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;
- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся;
- проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие помещений:

Перечень специальных помещений.

№ пп	Наименование
1.	Кабинеты:
1.1	Русского языка и литературы
1.2	Иностранного языка
1.3.	Математики
1.4	Физики
1.5	Истории
1.6	Информатики
1.7	Социально-экономических дисциплин (калькуляции и учета, экономических и правовых основ профессиональной деятельности, психологии и этики профессиональной деятельности)
1.8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологии
1.9	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
1.10	Технического оснащения и организации рабочего места
1.11	Химии
1.12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
1.13	Товароведения продовольственных товаров
2	Лаборатории:
2.1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2.2	Учебный кондитерский цех
3	Мастерские:
3.1	Кухня организации питания
3.2	Кондитерский цех организации питания
4.	Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка с элементами полосы препятствий

5.	АКТОВЫЙ зал
6.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
7	Кабинет психолога
8	Кабинет учебно-воспитательного отдела
9	Конференц зал

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Система воспитательной деятельности ГБПОУ РО ПУ № 5

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.):

- систематическое освещение мероприятий воспитательного процесса на сайте училища;
- своевременное размещение информации по воспитательной работе на стендах училища
- мониторинг воспитательной среды
- создание групп Студенческого совета и старостата в социальных сетях.

В училище обеспечен доступ к информационным системам и информационным сетям. Предусмотрены возможности предоставления студентам доступа к сети Интернет: в кабинете информатики, библиотеке, актовом зале, а также во всех учебных аудиториях, что позволяет использовать ИКТ и ресурсы сети Интернет на любом учебном занятии и

воспитательном мероприятии. Также действует точка Wi-Fi, расположенные в учебном корпусе. Интернет доступ через беспроводную сеть защищен паролем. Работа студентов в сети Интернет осуществляется в присутствии преподавателя, либо иного ответственного сотрудника училища.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

на 2021-2022 учебный год

г. Ростов – на - Дону

2021 год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденном региональном плане значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
01.09	Всероссийский открытый урок в День знаний "Современная российская наука" Год науки и технологий в 2021 году	1-2 курс	Учебные аудитории	руководители учебных групп библиотекарь	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела»
01.09	Урок Мира посвященный дню окончания Дню окончания Второй мировой войны 2 сентября «Мир под чистым небом, ярким солнцем и созвездием добра»	3-4 курс	Учебные аудитории	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР 1, 2, 5, 6, 7	«Ключевые дела»
01.09	Классный час Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуациях) КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности, руководители учебных групп	ЛР 3, 7, 10	«Ключевые дела»
02.09 - 10.09	Час безопасности- антитеррористическая безопасность (инструктажи)	1-4 курс	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7,10	«Ключевые дела»
03.09	День солидарности в борьбе с терроризмом КОС Акция «Капля жизни»	1-4 курс	Территория училища	Председатель МК руководителей учебных групп методист	ЛР 3, 8, 9, 10	«Ключевые дела» «Правовое сознание»

03.09	День солидарности в борьбе с терроризмом: Классный час на тему «Это забыть нельзя»	2-4 курс	Учебные аудитории	руководители учебных групп преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7, 8, 9, 10	«Ключевые дела» «Правовое сознание»
08.09	Международный день распространения грамотности КОС		Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 5	«Ключевые дела»
10.09	Посвящение в студенты	1 курс	Территория училища	Председатель МК руководителей учебных групп Педагог-организатор Руководители учебных групп	ЛР 1, 2, 4	«Ключевые дела»
10.09 - 20.09	антитеррористическая безопасность (инструктажи) Объектовая тренировка «Внимание!»	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, руководители учебных групп преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7, 8, 9, 10	«Ключевые дела» «Правовое сознание»
11.09	125 лет со дня рождения В.Л. Гончарова КОС	1 курс	библиотека	Председатель МК общеобразовательного цикла преподаватель математики	ЛР 34	«Ключевые дела»
14.09	130 лет со дня рождения И.М. Виноградова КОС	1 курс	библиотека	Председатель МК общеобразовательного	ЛР 34	«Ключевые дела»

				цикла преподаватель математики		!
16.09	Классный час «Как не стать жертвой и почему не стоит нападать на других», профилактика буллинга и кибербуллинга	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Руководители учебных групп	ЛР 3, 7, 8, 38	«Ключевые дела» ! ! «Взаимодействие с родителями» «Цифровая среда» «
17.09	Всероссийская акция «Вместе всей семьей» #Готовим вместе! #Отдыхаем вместе #Семейное фото	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Педагог-организатор	ЛР 12	«Ключевые дела» ! «Взаимодействие с родителями»
17.09	Анкетирование обучающихся на предмет выявления особенностей мотивационной сферы, профессиональной направленности личности Анкета «Отношение к будущей профессии» Тест «Упорство в достижении цели»	1 курс 3-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Педагог-психолог	ЛР 4, 22	«Профессиональный выбор»
21.09	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь).	1-3 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель истории	ЛР 5,7	«Ключевые дела» !

	День зарождения российской государственности (862 год)					
23.09	Проведение классных часов Коррупция как социальное явление Законы по противодействию коррупции (инструктаж)	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Ответственный за организацию антикоррупционной работы Руководители учебных групп	ЛР 2, 3	«Ключевые дела» «Правовое сознание»
24.09	Информирование студентов о работе телефона доверия, обсуждение, распространение раздаточного материала среди обучающихся училища совместно с представителями МТД	1-4 курс	Актный зал	Педагог-психолог; Руководители учебных групп	ЛР 9	«Ключевые дела»
25.09 - 29.09	Неделя безопасности дорожного движения КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Руководители учебных групп преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7	«Ключевые дела» «Правовое сознание»
25.09	Международный день глухих КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 7, 31, 38	«Ключевые дела»
27.09 - 02.10	«Я-студент профтех» мастер-классы и профессиональные пробы для населения, мероприятие посвященное празднованию Дня профтехобразования	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УПР, Председатель МК профессионального цикла Председатель	ЛР 4, 16, 21, 22, 23-30 ЛР42. 43.01. 09	«Ключевые дела» «Учебное занятие»

				МК общеобразовательного цикла Педагог-организатор Мастера производственного обучения Преподаватели профессионального цикла	ЛР44.43.01.09	«Профессиональный выбор» Организация предметно-пространственной среды»
27.09 - 02.10	«Открытый диалог» - экскурсии на предприятия, мероприятие посвященное празднованию Дня профтехобразования	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УПР, Председатель МК «Профессионального цикла» Педагог-организатор Мастера производственного обучения Преподаватели профессионального цикла	ЛР 4, 16, 21, 22, 23-30	«Ключевые дела» «Профессиональный выбор» Организация предметно-пространственной среды»
27.09 - 02.10	«Город мастеров» - ярмарка-выставка изделий технического творчества, изготовленных студентами СПО и мастерами производственного обучения, мероприятие посвященное празднованию Дня профтехобразования	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УПР, Председатель МК «Профессионального цикла» Педагог-организатор Мастера производственного обучения Преподаватели	ЛР 4, 16, 21, 22, 23-30 ЛР42.43.01.09 ЛР44.43.01.09	«Ключевые дела» «Профессиональный выбор»

				профессио- нального цикла		
27.09 - 02.10	«Движение к успеху»- спортивная легкоатле- тическая эстафета или забег, мероприятие по- священное праздникова- нию Дня профтехобра- зования	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководитель физической культуры	ЛР 9	«Ключе- вые де- ла»
27.09 - 02.10	«Моя профессия - моя династия» -выставка фотографий, проходя- щая в рамках фотокон- курса, посвященного 100-летию с начала чествования в России званий и наград чело- века труда, мероприя- тие посвященное празднованию Дня профтехобразования	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог- организатор Руководители учебных групп	ЛР 4, 12	«Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор» «Орга- низация пред- метно- про- стран- ствен- ной сре- ды»
27.09 - 02.10	#ЯИЗПРОФТЕХА- студенческий флешмоб, мероприя- тие посвященное празднованию Дня профтехобразования	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог- организатор Руководители учебных групп	ЛР 35 44.43. 01.09	«Ключе- вые де- ла» «Учеб- ное за- нятие» «Про- фессио- нальный выбор»
27.09 - 02.10	Марафон лучших ви- деороликов «Слава труду», «Знак каче- ства» и «Профессии	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог- организатор Председатель МК професси-	ЛР 4, 16, 21, 22,	«Ключе- вые де- ла»

	будущего» - публикация лучших видеороликов мероприятий СПО посвященного 100-летию с начала существования в России званий и наград человека труда, мероприятие посвященное празднованию Дня профтехобразования			онального цикла Руководители учебных групп	23-30 ЛР42. 43.01. 09 ЛР44. 43.01. 09	«Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Организация предметно-пространственной среды» «Взаимодействие с родителями» «Цифровая среда»
27.09 - 02.10	Тест на определение гражданской позиции	1-2 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Руководители учебных групп	ЛР 1, 2	«Ключевые дела»
27.09 - 02.10	Тест «Склонность к девиантному поведению» (Э.В.Леус, А.Г.Соловьёв)	1 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог Руководители учебных групп	ЛР 9	«Ключевые дела»
27.09 - 02.10	Анкета для оценки уровня учебной мотивации и Н. Лускановой Методика для диагностики учебной мотивации студентов (А.А.Реан и В.А. Яку-	1 курс 2-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог Руководители учебных групп	ЛР 40, 45.43. 01.09	«Ключевые дела»

	нин, модификация Н.Ц.Бадмаевой)					
28.09	«В мире профессий», день открытых дверей , мероприятие посвя- щенное празднованию Дня профтехобразова- ния	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УПР, Председатель МК професси- онального цикла Председатель МК общеобра- зовательного цикла»	ЛР 4, 16, 22	«Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор»
30.09	«Без истории нет бу- дущего» классный час с освещением истории развития системы ПТО мероприятие посвя- щенное празднованию Дня профтехобразова- ния	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 5,8	«Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор» «Орга- низация пред- метно- про- стран- ствен- ной сре- ды»
30.09	30 сентября День ин- тернета. Всероссийский урок безопасности в сети Интернет	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Преподаватель информатики Руководители учебных групп	ЛР 10	«Ключе- вые де- ла» «Взаи- модей- ствие с родите- лями» «Циф- ровая среда» «Право-

						вое со- знание»
ОКТАБРЬ						
01.10	День пожилых людей	1-4 курс	Территория училища	Социальный педагог Педагог- организатор	ЛР 4, 5, 6	«Ключе- вые де- ла» «Взаи- модей- ствие с родите- лями»
01.10	«Будущее-это мы! - день самоуправления в СПО , мероприятие посвященное праздни- чанию Дня проф- техобразования	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УВР, Методист Педагог- организатор Руководители учебных групп	ЛР 2, 4	«Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор» «Орга- низация пред- метно- про- стран- ствен- ной сре- ды»
01.10 - 10.10	Анкетирование сту- дентов -отношения со- временной молодежи о проблеме национализ- ма и экстремиз- ма(минобр)	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 7, 8,10,3 8	«Ключе- вые де- ла» «Право- вое со- знание»
02.10	«Для тех, кто из Проф- тех»-праздничный концерт художествен- ной самодеятельности и награждение грамо-	1-4 курс	Актный зал	Заместитель директора по УВР, Педагог- организатор	ЛР 2, 4	«Ключе- вые де- ла»

	тами студентов по итогам 2020-2021г., мероприятие посвященное празднованию Дня профтехобразования День учителя			Руководители учебных групп		«Профессиональный выбор»
04.10	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, преподаватель – организатор основ безопасности жизнедеятельности руководители учебных групп	ЛР 3, 7, 10	«Ключевые дела»
06.10	Международный день детского церебрального паралича КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Руководители учебных групп	ЛР 7	Ключевые дела»
07.10	Классный час «Ранние половые связи и их последствия» предупреждение об опасности внебрачных связей, профилактика инфекционных заболеваний передающихся половым путем, последствия ранних половых связей, соблюдение половой гигиены с использованием фрагментов видеоматериалов «становление репродуктивной функции девочек», «ВИЧ», «контрацепция», «гепатит с»	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Социальный педагог Руководители учебных групп Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 9, 12	Ключевые дела» «Правовое сознание»
С11.1 Опо1 6.10	Неделя здоровья «Спорт, здоровье, безопасность»	1-4 курс	Учебные аудитории Спортив-	Заместитель директора по УВР,	ЛР 9	Ключевые дела»

			ный зал Актовый зал	Методист Председатель МК «Общеобразовательного цикла» Руководитель физического воспитания Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности		!
14.10	Классный час «Терроризм – угроза обществу»	1 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности Руководители учебных групп	ЛР 3, 7, 8, 9, 10	Ключевые дела» ! ! «Профессиональный выбор» «Цифровая среда» «Правовое сознание»
15.10	100-летие со дня рождения академика Российской академии образования Эрдниева Пюрвя Мучкаевича КОС	1-4 курс	Кабинет математики	Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 1,5	Ключевые дела» !
15.10	Всемирный день математики	1-4 курс	Кабинет математики	Заместитель директора по УВР,	ЛР 5	Ключевые дела» !
С18.1 0по2 3.10	Неделя русского языка и литературы	1-4 курс	Учебные аудитории Актовый зал	Методист Председатель МК «Общеобразовательного	ЛР 5	Ключевые дела»

				цикла» преподаватель русского языка и литературы		«Про- фессио- нальный выбор»
20.10	День Повара	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УПР, Председатель МК «Профес- сионального цикла»	ЛР 16, 21-23, 30, 34-37, 42.43. 01.09- 42.43. 01.09	Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор»
21.10	Классный час с эле- ментами тренинга «формирование антир- рористической культу- ры современного под- ростка» (рек.ФИРО)	2-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Преподава- тель- организатор основ безопас- ности жизне- деятельности	ЛР 3, 7, 8, 9, 10	Ключе- вые де- ла» «Право- вое со- знание»
27.10	Единый День профи- лактики употребления никотиносодержащей продукции	1-4 курс	Территория училища	Социальный педагог Педагог- организатор Руководители учебных групп	ЛР 9	Ключе- вые де- ла» «Право- вое со- знание»
29.10	Классный час «Семья и семейные ценности»	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 12	Ключе- вые де- ла» «Право- вое со- знание»
30.10	День памяти жертв по- литических репрессий	1-4 курс	Территория училища	Библиотекарь Преподаватель истории	ЛР 4, 5, 8	Ключе- вые де- ла»
ок- тябрь	Проведение темати- ческих лекций пред-	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по	ЛР 2, 3	Ключе- вые де-

	ставителями муниципального органа власти Коррупция как фактор, угрожающий национальной безопасности (по согласованию)			УВР		ла» «Правовое сознание»
октябрь	Заполнение таблицы «факторов риска развития кризисных состояний» и интервьюирование	1-4курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Руководители учебных групп	ЛР 9	Ключевые дела»
октябрь	Изучение отношения обучающихся к вредным привычкам СПТ	1-4курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела»
НОЯБРЬ						
03.11	День народного единства-фестиваль дружбы народов «Мы вместе»	1-4курс	Актный зал	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	Ключевые дела»
03.11	День народного единства -Конкурс стенгазет	1-4курс	фойе	Педагог-организатор	ЛР 2, 3,31	Ключевые дела»
05.11	День матери	1-4курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор	ЛР 12	Ключевые дела» «Взаимодействие с

						родителями»
08.11	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников УВД России	1-4 курс	Учебные аудитории	Библиотекарь Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела»
09.11	Исследование уровня сплоченности и адаптации обучающихся 1 курса	1 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог; Социальный педагог	ЛР 7	Ключевые дела
11.11	200-летие со дня рождения Ф.М. Достоевского КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	МК общеобразовательного цикла	ЛР 5	Ключевые дела»
11.11	Программа «Все, что тебя касается» Мое будущее. Стратегии успеха.	3 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 2, 45.43.01.09	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Организация предметно-пространственной среды»
12.11	Региональный конкурс «Донской край-наш край (история и кулинарные традиции) среди обучающихся СПО»	1-4 курс	Территория училища	Методист Председатель МК профессионального цикла	ЛР 13, 15	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Организация

						пред-метно-про-стран-ственной сре-ды»
13.11	Международный день слепых КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор	ЛР 7	Ключевые дела»
15.11	Всероссийский день призывника Военно-спортивная эстафета	1-4 курс	спортзал	Руководитель физического воспитания Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 2, 9	Ключевые дела»
16.11	Международный день толерантности КОС	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 3, 6, 7,17	Ключевые дела»
18.11	Программа «Все, что тебя касается» Жизненные ценности	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 12	Ключевые дела»
19.11	Изучение удовлетворенности обучающихся училища качеством образовательной среды	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Социальный педагог	ЛР 28, 45.43. 01.09	Ключевые дела»
20.11	День начала Нюрнбергского процесса-КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Библиотекарь Преподаватель истории	ЛР 1, 3, 5, 7	Ключевые дела»
22.11	День словаря. 220 лет со дня рождения В.И. Даля	1-2 курс	Учебные аудитории	МК общеобразова-тельного цикла	ЛР 5	Ключевые дела»

						!
23.11 24.11	Организация ролевой игры «Интернет - друг, интернет- враг»	1-2 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 36	Ключевые дела» ! «Взаимодействие с родителями» «Цифровая среда» «Правовое сознание»
25.11	Единый День профилактики борьбы со СПИДом Тематический урок «ЗНАНИЕ– ОТВЕТСТВЕННОСТЬ– ЗДОРОВЬЕ» 1 декабря Всемирный день борьбы со СПИДом	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор Социальный педагог; Педагог-организатор	ЛР 9	Ключевые дела» ! «Правовое сознание»
25.11	Программа «Все, что тебя касается» Искусство общения	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 8, 26	Ключевые дела» !
26.11	Праздничное мероприятие, посвященное Дню Матери в России (28.11)	1-4 курс	Актный зал	Педагог-организатор Руководители учебных групп	ЛР 12	Ключевые дела» ! !
С 29.11 по 04.12	Неделя экономики и права	1-4 курс	Учебные аудитории Актный зал	Председатель МК «Общобразовательного цикла» Преподаватели экономики, права, общественнознания	ЛР 3. 14, 15, 24	Ключевые дела» ! ! «Профессиональный

						выбор» «Циф- ровая среда» «Право- вое со- знание»
но- ябрь	Выявление лидеров с целью формирования студенческого актива	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог- психолог; Мастера п/о; Руководители учебных групп	ЛР 2, 26	
но- ябрь	Мероприятия, посвя- щенные 310-летию со дня рождения первого русского ученого- естествоиспытателя М.В. Ломоносова Год науки и техноло- гий в 2021 году	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК «Общеоб- разовательного цикла»	ЛР 1, 4, 5	Ключе- вые де- ла»
13.11 - 21.11	Тест «Уровень конфликтности личности». Диагностика adapta- ции первокурсников к новым социальным условиям Опросник Лутошкина;	1-4 курс 1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Педагог- психолог		Ключе- вые де- ла»
22.11 - 30.11	Тест «Самооценка» Тест «Умение управлять Я- образом»	1 курс 2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Педагог- психолог		Ключе- вые де- ла»
ДЕКАБРЬ						
01.12	Всемирный день борь- бы со СПИДом КОС к конкурс стенгазет викторина	1-4 курс	Территория училища	Педагог- организатор	ЛР 9	Ключе- вые де- ла» «Пра-

						вовое сознание»
01.12	Проведение тренинга «Степной огонь» совместно с представителями МТД		Территория училища	Педагог-психолог совместно с представителями МТД	ЛР 7, 9	Ключевые дела»
02.12	Программа «Все, что тебя касается» Разрешаем конфликты	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 3, 8, 15, 17, 26	Ключевые дела» «Правовое сознание»
3.12	День Неизвестного Солдата	1-4 курс	Учебные аудитории	Библиотекарь Преподаватель истории	ЛР 1, 2, 3, 5	Ключевые дела»
3.12	Международный день инвалидов Классный час: "Смотри на мир открытыми глазами"	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 3, 6, 7,17	Ключевые дела»
С 29.11 по 04.12	Неделя экономики и права	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК «Общеобразовательного цикла» Преподаватели экономики, права, обществознания	ЛР 1, 2, 3, 13, 14, 15, 24	Ключевые дела» «Профессиональный выбор «Правовое сознание»
04.12	День добровольца (волонтера) в России (5 декабря)	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог организатор	ЛР 1, 2	Ключевые дела»
08.12	Круглый стол: В чем опасность коррупции?	3-4 курс	Конференц-зал	Ответственный за профилак-	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела»

				тику коррупционных и иных правонарушений Педагог-организатор		«Правовое сознание»
09.12	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория колледжа	Библиотекарь Преподаватель истории	ЛР 5, 6	Ключевые дела»
09.12	Проведение Акции «Молодёжь против коррупции» (в честь Дня борьбы с коррупцией)	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
09.12	Конкурс стенгазет «Молодёжь против коррупции» (в честь Дня борьбы с коррупцией)	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Правовое сознание»
09.12	Программа «Все что тебя касается» Конфликты и пути их разрешения	3 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 3, 8, 15, 17, 26	Ключевые дела» «Правовое сознание»

10.12	Единый урок «Права человека» КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Уполномоченный по правам ребенка	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела» «Правовое сознание»
10.12	200-летие со дня рождения Н.А. Некрасова КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 5	Ключевые дела»
11.12	День Конституции Российской Федерации 12 декабря- классный час «Конституция-закон, по которому мы живем» Всероссийская акция «Мы-граждане России»	1-4 курс	Территория колледжа	Педагог организатор Уполномоченный по правам ребенка Руководители учебных групп	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела» «Правовое сознание»
14.12 15.12	Проведение занятий по формированию сплоченности, повышению эффективности процесса адаптации в группах 1 курса;	9групп а 12группа	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Социальный педагог	ЛР 2, 3, 7	Ключевые дела»
16.12	Проведение классных часов: Экстремизм в молодежной среде.	1курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Социальный педагог	ЛР 3, 7, 8, 9, 10	Ключевые дела» «Цифровая среда» «Правовое сознание»
16.12	Проведение классных часов: Толерантность-дорога к миру	2-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Руководители учебных групп Педагог-психолог	ЛР 3, 6, 7,17	Ключевые дела» »

23.12	Программа «Все, что тебя касается» Эмоции	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 7, 8	Ключевые дела»
25.12	165 лет со дня рождения И.И. Александрова КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла»	ЛР 1, 5	Ключевые дела»
28.12	Праздничное мероприятие посвященное Новому году	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 5	Ключевые дела»
29.12	Единый День профилактики алкоголизма «Трезвость – образ жизни»	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
декабрь	Мероприятие, посвященные 75-летию пуска первого ядерного реактора Ф-1	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК «Общеобразовательного цикла»	ЛР 1, 5, 6	Ключевые дела»
декабрь	Проведение социологического опроса среди студентов и преподавателей «Мое отношение к явлениям коррупции»	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела»
ЯНВАРЬ						
04.01	Всемирный день азбука Брайля КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор	ЛР 7	Ключевые дела»
06.01	150 лет со дня рождения А.Н.Скрябина			Председатель МК общеобразовательного	ЛР 5	Ключевые дела»

				цикла		
18.01	Анкетирование обучающихся по проблеме националистических проявлений в молодежной среде Анкетирование «Отношение обучающихся к экстремизму и терроризму» Тест «Насколько вы толерантны».	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела»
20.01	Программа «Все, что тебя касается» Скажи курению НЕТ	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
20.01	Программа «Все, что тебя касается» Курение опасное увлечение	3 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
25.01	Праздничное мероприятие, посвященное Дню российского студенчества	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	Ключевые дела» «Профессиональный выбор»
26.01	Единый День профилактики безнадзорности и преступности «Профилактика правонарушений в молодежной среде»	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 3, 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
27.01	День снятия блокады	1-4	Учебные	библиотекарь	ЛР 5,	Ключевые

	Ленинграда	курс	аудитории		6, 7	вые де- ла»
27.01	Программа «Все, что тебя касается» Мужчина и женщина	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 12	Ключевые дела» «Правовое сознание»
28.01	«Калейдоскоп профессий»-день открытых дверей	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УПР, Методист Председатель МК «Профессионального цикла»	ЛР 23, 29, 42.43. 01.09- 45.43. 01.09	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
24.01 .- 31.01	Диагностика доброжелательности (по шкале Кэмпбелла). Шкала принятия других Д. Фейя.	1 курс 4 курс	Территория училища	Руководители учебных групп Педагог-психолог		Ключевые дела»
ФЕВРАЛЬ						
02.02	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория училища	библиотекарь	ЛР 1, 5, 6, 7	Ключевые дела»
03.02	Час безопасности «Несанкционированный митинг: об ответственности за организацию и участия» (инструктажи) Минобр	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Преподаватель-организатор основ безопас-	ЛР 1, 2, 3	Ключевые дела» «Правовое

				ности жизне- деятельности		созна- ние»
с 07.02 по 12. 02	Профессиональная не- деля «Повар, конди- тер»	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УПР, Методист Председатель МК «Профес- сионального цикла»	ЛР 16, 23, 24, 26, 30, 42.43. 01.09- 45.43. 01.09	Ключе- вые де- ла» «Про- фессио- нальный выбор» «Орга- низация пред- метно- про- стран- ствен- ной сре- ды» «Взаи- модей- ствие с родите- лями»
08.02	День российской науки	1-4 курс	Территория училища	Педагог- организатор	ЛР 5, 4	Ключе- вые де- ла»
10.02	Классный час с эле- ментами тренинга «Профилактика терро- ризма и экстремизма в молодежной среде» (ФИРО рек)	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Социальный педагог	ЛР 1, 2, 3	Ключе- вые де- ла» «Пра- вовое созна- ние»
10.02	Классный час «Толе- рантность – дорога к миру!»	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Социальный педагог	ЛР 3, 6, 7,17	Ключе- вые де- ла»
10.02	Программа «Все, что тебя касается» «Вне	3 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 9	Ключе- вые де-

	зависимости»			Волонтеры Социальный педагог		ла» «Правовое сознание»
15.02	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	библиотекарь	ЛР 1, 2, 3, 7	Ключевые дела
17.02	Программа «Все, что тебя касается» Наркотики: не влезай – убьет!	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
21.02	Международный день Родного языка			Председатель МК «Общеобразовательного цикла»	ЛР 5	Ключевые дела»
22.02	День защитников Отечества Военно – спортивная игра «Донцы-удальцы»	1-4 курс	Территория училища	Руководитель физического воспитания Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 1, 5, 6, 7, 9	Ключевые дела» «Профессиональный выбор»
24.02	Программа «Все, что тебя касается» Критическое мышление	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 2, 26	Ключевые дела»
21.02 - 28.02	Диагностика уровня агрессивности у обучающихся	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог Руководители учебных групп		Ключевые дела
МАРТ						

01.03	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	1-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7,10	Ключевые дела»
02.03	Единый День профилактики наркомании «Здоровье нации» 1 марта Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 9	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями «Правовое сознание»
03.03	Проведение классных часов «Молодёжь выбирает будущее»	1-4 курс	Учебные аудитории	Ответственный за организацию антикоррупционной работы Руководители учебных групп	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 9, 23	Ключевые дела» «Профессиональный выбор»
04.03	Праздничное мероприятие посвященное Международному женскому дню	1-4 курс	Актный зал	Педагог-организатор Руководители учебных групп	ЛР 11, 12	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями»
10.03	Профилактика экстремизма среди несовершеннолетних и молодежи, круглый стол «Явления терроризма и экстремизма в современном мире»	1-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватель обществознания	ЛР 1, 2, 3, 7, 10	Ключевые дела» «Правовое сознание»
10.03	Программа «Все, что	3 курс	Учебные	Руководители	ЛР 1,	Ключевые

	тебя касается» Всё в твоих руках		аудитории	учебных групп Волонтеры Социальный педагог	2, 12	вые дела» «Профессиональный выбор»
11.03	«Калейдоскоп профессий»-день открытых дверей	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УПР, Методист Председатель МК профессионального цикла Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 23, 29, 42.43. 01.09-45.43. 01.09	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
с14.03 по 19.03	Неделя математики и информатики КОС	1-4 курс	Территория училища	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель математики, информатики	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда»
17.03	Программа «Все, что тебя касается» ВИЧ/СПИД: мы знаем, как себя защитить	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела»
18.03	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Актный зал	библиотекарь	ЛР 5, 8	«Ключевые дела»
23.03	Организация волонтерской акции к Всемирному дню борьбы с туберкулезом(24	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор Социальный педагог;	ЛР 9	Ключевые дела»

	марта день борьбы с туберкулезом)					
24.03	Программа «Все, что тебя касается» Сопротивление давлению.	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 2, 7	Ключевые дела»
с 28.03 по 02.04	Неделя физики, химии и астрономии	1 -4 курс	Территория училища	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель физики	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела» «Профессиональный выбор»
30.03	Единый День правовых знаний «STOP коррупция», игра-квест «По закону»	1 -4 курс	Территория училища	Уполномоченный по правам ребенка Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 7	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
31.03	День правовых знаний	1-4 курс	Учебные аудитории	Уполномоченный по правам ребенка Социальный педагог Преподаватель права, обществознания	ЛР 1, 2, 3, 7	Ключевые дела» «Правовое сознание»
март	Заполнение таблицы факторов риска развития кризисных состояний» и интервьюирование	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Руководители учебных групп		Ключевые дела»

АПРЕЛЬ						
с 28.03 по02. 04	Неделя физики и астрономии	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела» «Про- фессио- нальный выбор»
07.04	Программа «Все, что тебя касается» Выход найдётся	3 курс	Учебные аудитории	Педагог- психолог; Руководители учебных групп	ЛР 3, 9	Ключевые дела»
С04.0 4по1 0.04	Неделя иностранного языка	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель иностранного языка	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела» «Про- фессио- нальный выбор»
12.04	День космонавтики	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог- организатор	ЛР 1, 2, 3, 4, 5	Ключевые дела
14.04	Программа «Все, что тебя касается» Кризис: выход есть.	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог- психолог	ЛР 9	Ключевые дела»
15.04	«Калейдоскоп профес- сий»-день открытых дверей	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УПР, Председатель МК професси- онального цикла Председатель МК общеобразовательного цикла	ЛР 23, 29, 42.43. 01.09- 45.43. 01.09	Ключевые дела» «Про- фессио- нальный выбор» «Взаимодей-

						ствие с родителями»
19.04	День памяти о геноциде Советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ	1-4 курс	Территория училища	библиотекарь	ЛР 2, 3, 5, 6, 7	Ключевые дела
19.04	Определение психологического климата в группах 1 курса	1 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Социальный педагог		Ключевые дела
22.04	Классный час «Культура межнационального общения как фактор сохранения мира неприятия терроризма и экстремизма» (инструктаж)	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководитель учебной группы	ЛР 2, 3, 5, 7, 8	Ключевые дела» «Правовое сознание»
22.04	Всемирный День Земли	1-2 курс	Учебные аудитории	Преподаватель экологии	ЛР 10	Ключевые дела»
с 25.04 по 30.04	Неделя обществознания	3 -4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК «Общобразовательного цикла» Преподаватель обществознания	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела» «Профессиональный выбор» «Правовое сознание»
27.04	Единый День толерантности «Религия в профилактике экстремизма среди молодежи»	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8	Ключевые дела» «Правовое сознание»

28.04	Программа «Все, что тебя касается» Развитие характера (уверенное поведение)	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-психолог	ЛР 2, 26	Ключевые дела
30.04	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны) КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	ЛР 3, 7, 10	Ключевые дела
30.04	Праздник весны и труда экосуббоник	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 4, 5	Ключевые дела
апрель	Профконсультирование (3, 4 курс)	3-4 курс	Территория училища	Педагог-психолог	ЛР 4, 13, 14, 22, 28	Ключевые дела «Профессиональный выбор»
МАЙ						
01.05	Праздник весны и труда. Первомайская эстафета, забег	1-4 курс	Территория училища	Руководитель физического воспитания	ЛР 1, 2, 4, 5	Ключевые дела
С 02.05 по 07.05	Неделя истории	1-4 курс	Территория училища	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель истории	ЛР 4, 6, 21	Ключевые дела «Профессиональный выбор»
03.05	День кондитера	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УВР, Председатель	ЛР 4, 23, 25, 26,	Ключевые дела

				МК «Профессионального цикла»	30, 35, 42.43. 01.09 - 45.43. 01.09	«Профессиональный выбор»
05.05	Международный день борьбы за права инвалидов КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор Социальный педагог	ЛР 2, 3, 7	Ключевые дела» «Правовое сознание»
05.05	Проведение классных часов «Мы взятку не даём, мы взятку не берём»	1-4 курс	Учебные аудитории	Ответственный за организацию антикоррупционной работы Руководители учебных групп	ЛР 2, 3	Ключевые дела» «Правовое сознание»
06.05	Праздничное мероприятие, посвященное Дню Победы	1-4 курс	Актовый зал	Педагог-организатор Руководители учебных групп	ЛР 1, 2, 5, 6, 7	Ключевые дела» «Правовое сознание»
09.05	День Победы Международная акция «Георгиевская ленточка» Международная акция «Диктант Победы»	1-4 курс	Актовый зал	Педагог-организатор Руководители учебных групп	ЛР 1, 5, 6, 7	Ключевые дела»
11.05	Изучение удовлетворенности выпускника образованием	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог; Руководители учебных групп		Ключевые дела
12.05	Программа «Все, что тебя касается» Я абсолютно спокоен	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Педагог-	ЛР 9	Ключевые дела»

				психолог		
15.05	Международный день семьи (#я и моя семья) КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 12	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями»
16.05	Информирование студентов о работе телефона доверия, обсуждение, распространение раздаточного материала среди обучающихся училища совместно с представителями МТД(17мая международный день)	1-4 курс	Учебные аудитории	Педагог-психолог; Руководители учебных групп		Ключевые дела»
19.05	Программа «Все, что тебя касается» Алкоголь: мифы и реальность	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
19.05	Программа «Все, что тебя касается» Я абсолютно спокоен	2 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела»
19.05	День детских общественных организаций России 100 лет Всесоюзной пионерской организации	1-2 курс	Учебные аудитории	Педагог-организатор	ЛР 5	Ключевые дела»
24.05	День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Территория училища	Председатель МК общеобразовательного	ЛР 4, 5	Ключевые дела»

				цикла		
25.05	Единый день профилактики табакокурения 31 мая Всемирный день без табака	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 9	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
26.05	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория училища	Председатель МК профессионального цикла	ЛР 2, 14, 41	Ключевые дела» «Профессиональный выбор»
26.05	Программа «Все, что тебя касается» Ты и алкоголь	3 -4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог; Руководители учебных групп	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
ИЮНЬ						
01.06	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	Ключевые дела» «Взаимодействие с родителями»
02.06	Программа «Все, что тебя касается» Толерантность	1 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 2, 4, 7, 31	Ключевые дела»

02.06	Программа «Все, что тебя касается» Планета толерантности	3 курс	Учебные аудитории	Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 2, 4, 7, 31	Ключевые дела»
с01.06 по 05.06	Неделя экологии	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла Преподаватель экологии, экология донского края	ЛР 10	Ключевые дела» «Правовое сознание
06.06	Пушкинский день России (День русского языка)	1-4 курс	Учебные аудитории	Председатель МК общеобразовательного цикла»	ЛР 5	Ключевые дела
07.06	Изучение отношения обучающихся к употреблению наркотических средств	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Педагог-психолог; Социальный педагог	ЛР 9	Ключевые дела
09.06	350-летие со дня рождения Петра I КОС	1-4 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР,	ЛР 1, 2, 5	Ключевые дела
09.06	Программа «Все, что тебя касается» Мое мнение.	2 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, Руководители учебных групп Волонтеры Социальный педагог	ЛР 2, 26	Ключевые дела»
10.06	Праздничное мероприятие посвященное дню России	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	Ключевые дела»

12.06	День России #Всероссийская акция «Мы-граждане России»	1-4 курс	Территория училища	Педагог-организатор Руководитель учебной группы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	Ключевые дела»
13.06 14.06 15.06 16.06	Программа «Все, что тебя касается» Поведение итогов. Просмотр фильма Общероссийской общественной организации Общее дело «4 ключа к твоим победам»	1 курс 2 курс 3 курс 4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 1, 2, 5, 13, 22	Ключевые дела»
22.06	День памяти и скорби	1-4 курс	Территория училища	библиотекарь	ЛР 1, 2, 5, 6, 7	Ключевые дела»
23.06 24.06	Программа «Все, что тебя касается» Организация досуга подростков	1 курс 2 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 2, 6	Ключевые дела»
27.06	День молодежи	1-4 курс	Территория училища	Педагог организатор	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	Ключевые дела»
29.06	Единый День профилактики вредных привычек «Будь Независим!»	1-4 курс	Учебные аудитории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 9	Ключевые дела» «Правовое сознание»
23.08	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-4 курс	Территория училища	Заместитель директора по УВР,	ЛР 5, 6, 7	Ключевые дела»
27.08	День российского кино	1-4 курс	Кинотеатр	Заместитель директора по УВР,	ЛР 2, 5, 11	Ключевые дела»

--	--	--	--	--	--	--	--