

Министерство образования Московской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области "Губернский колледж"



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

*Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области "Губернский колледж"*

г.о.Серпухов, 2021г.

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО
заседание Методического
совета
протокол № 1

от «27» августа 2021г.

СОГЛАСОВАНО
решение
Педагогического
совета
протокол №1

от «31» августа 2021г.,

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГАПОУ МО "Губернский
колледж"

приказ №101-О
от «31» августа 2021г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования/
программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20
декабря 2016 года № 1565;

- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело (рег. № 43.02.15-170519 дата включения в реестр 19.05.2017).

Заключение: представленная на согласование программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника, и отвечает запросам рынка труда нашего региона.

Начальник отдела управления
кадрами ОАО «Серпуховхлеб»
М.П.



Е.И.Феногорова

Менеджер по персоналу
ИП Григорян В.Я. ТД «Глаза»
М.П.



И.С. Зайцев

Руководитель службы персонала
ООО «Серпухов-Корстон»
М.П. для документов



С.В.Юзук

Содержание

Акт согласования ООП с работодателями

Раздел 1. Общие положения.....

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

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты.....

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Рабочий учебный план для специальности

5.2. Рабочий календарный учебный график специальности.....

5.3. Рабочая программа воспитания.....

5.4. Календарный план воспитательной работы.....

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Раздел 8. Разработчики программы подготовки специалистов среднего звена

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля

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

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля

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

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля

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

форм обслуживания»	
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ..	
Приложение 1.7. Рабочая программа профессионального модуля.....	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии 16472 Пекарь.....	

Приложение II. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»	
Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»	
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Психология общения»	
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.06 «Духовное краеведение Подмосковья»	
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.07 «Эффективное поведение на рынке труда»/ «Психология личности и профессиональное самоопределение».....	
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Химия».....	
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования».....	
Приложение 2.10 Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»	
Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	
Приложение 2.12.Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 «Техническое оснащение организаций питания»	
Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.04 «Организация обслуживания»	
Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»	
Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»	
Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»	
Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины	

ОПД.08 «Охрана труда»	
Приложение 2.18.Рабочая программа учебной дисциплины	
ОПД.09 «Предпринимательская деятельность»	
Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины	
ОПД.10 «Безопасность жизнедеятельности»	
Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины	
ОПД.11 «Кухни народов мира».....	
Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины	
ОПД.12 «Дизайн блюд».....	
Приложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины	
ОПД.13 «Основы финансовой грамотности».....	

Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Губернский колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016г. № 1565, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанной Федеральным учебно-методическим объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и прошедшей экспертизу в экспертных организациях: Совету по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства, НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса», Московском колледже управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»(зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, регистрационный номер 43.02.15-170519, дата регистрации 19.05.2017)

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ООП.

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 примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 " О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. № 712 “О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
- Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 года №996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 г. N 1642 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Развитие образования" (с изменениями и дополнениями от 07.07 2021 г.)
- Закон Московской области «О профилактике наркомании и токсикомании на территории Московской области» (принят постановлением Московской областной Думы от 15 декабря 2004 года №22/121-П);
- Закон Московской области «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью и развитию несовершеннолетних в Московской области» от 04 декабря 2009 г. № 148/2009-ОЗ с изменениями и дополнениями);
- Закон Московской области «О защите несовершеннолетних от угрозы алкогольной зависимости и профилактике алкоголизма среди несовершеннолетних в Московской области» от 24 декабря 2010 г. № 176/2010-ОЗ (принят Постановлением Московской областной Думы от 23 декабря 2010 г. №3/140-П);
- Постановление Губернатора Московской области от 3 августа 2006 года № 101-ПГ «Об утверждении положения об организации индивидуальной профилактической работы с несовершеннолетними, находящимися в обстановке, представляющей угрозу их жизни и здоровью»(с изменениями);
- Долгосрочная целевая Программа Московской области «Патриотическое воспитание и подготовка молодежи к военной службе»;
- Приказ Министерства образования Московской области от 03.09.2009 № 1883 «Об организационно-методическом сопровождении профилактики безнадзорности,

правонарушений и наркомании несовершеннолетних в образовательных учреждениях Московской области»;

– Письмо Министерства образования Московской области от 17.07.2009 № 5437-11п/07 «О взаимодействии образовательных учреждений и школьных инспекторов милиции по профилактике наркомании и токсикомании среди учащихся школ и высших учебных учреждений»;

– Письмо Министерства образования Московской области от 01.04.2008 г. № 1652-19 п/07 с рекомендациями Министерства образования Московской области «О взаимодействии органов управления образованием, образовательных учреждений и органов внутренних дел в организации работы по профилактике правонарушений несовершеннолетних».

– Устав ГАПОУ МО «Губернский колледж».

– Локальные нормативные акты ГАПОУ МО «Губернский колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественнонаучный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

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

Формы получения образования: допускается только в ГАПОУ МО «Губернский колледж»

Формы обучения: очная.

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

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.)¹.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

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

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

ния, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ния и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

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 её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
		<p>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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<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; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>
		<p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	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
		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
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хра-

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

		<p>рительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p>

		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы,</p>

		<p>мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формировать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных</p>	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вку-</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>совых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процес-</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабо-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной экс-</p>

<p>сов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>чих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>плуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
--	---	--

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

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

		<p>продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассорти-</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

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

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

		<p>сов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями</p>

		<p>ми в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>
--	--	---

		<p>горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров</p>
--	--	--

		<p>из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

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

		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготов-</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбра-
--	---	--

		<p>ковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации тех-</p>

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

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

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

		<p>выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфаб-</p>

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>рикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
--	---	---

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, ис-</p>

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

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

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

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

		<p>сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до</p>

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

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

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

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

		<p>мента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в</p>
--	--	--

		<p>т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холод-
--	--	--

		<p>ных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>

		<p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
<p>ПМ.04.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать прие-

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

		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления,</p>

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

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание,</p>

		<p>измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для</p>
--	--	--

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

		<p>ления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить хо-

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

		<p>продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с</p>

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

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

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

		<p>делять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения: оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>регламентами</p>	<p>продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
--	---------------------	--

		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>

		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	---

		<p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хле-</p>

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

		<p>транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с</p>

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

		<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, ис-</p>
--	--	---

		<p>пользуемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные ма-</p>

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

		<p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>

	<p>мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулоч-
--	---	--

<p>ПМ.06.</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классиче-
---	--	--

		<p>ское ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт в: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хра-

		<p>нения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в: планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, ку-</p>

		<p>линарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>
		<p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые техно-</p>

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

		в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
--	--	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально 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 преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их фи-	ЛР 12

нансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 16
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 18
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 21

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

5.3. 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 специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

1. Создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в колледже с учетом получаемой квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания.

2. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.

4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.

5. 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.

6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.

7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.

8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей российского общества, учитывающего историко-культурную специфику Московской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа, характера профессиональных предпочтений.

9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать.

10. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся.

5.3.2. Рабочая программа воспитания Приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы Приложении 3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению 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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс ²:

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГАПОУ МО «Губернский колледж», для реализации программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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.

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии» корпус №1, используется для проведения лабораторных работ

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

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

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью

Пипетка с делениями разной емкостью

² Образовательная организация для реализации учебной дисциплины "Физическая культура" располагает спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок
Ерши для мойки колб и пробирок
Капсуляторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов
(штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для 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. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ МО «Губернский колледж», где имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

Кухня организации питания:

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

Кондитерский цех организации питания:

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области:

АО «Серпуховхлеб»;
ООО «Лента»;
ТЦ «Плаза»;
ООО «Парк Дракина»;
ООО «Корстан-Серпухов»;
ООО Компания Фреш;
ИП Залазина Т.В.;
ИП Григорян В.Я.;
ИН Осипов Д.

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

С целью полного обеспечения, обучающихся необходимым оборудованием заключены договоры о сетевой форме реализации образовательной программы с предприятиями:

ООО «Парк Дракино»;
 ООО «Лента»;
 АО «Серпуховхлеб».

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). **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Индекс	Наименование дисциплины	Название учебного пособия, автор	Количество	Год издания
ОУП.01	Русский язык.	Антонова Е.С. Русский язык. Учебник.	40	2019
		Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений. Учебное пособие.	40	2019
ОУП.02	Литература.	Обернихина Г.А. Литература. В 2-х частях. Учебник.	50	2019
		Обернихина Г.А. Литература. Практикум. Учебное пособие.	25	2018
		Литература. Хрестоматия. 10,11 класс		2019
ОУП.03	Иностранный язык	Безкоровайная Г.Т. и др. Planet of English. Учебник.	60	2019
ОУП.04	История	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История. В 2-х частях. Учебник.	80	2019
		Артёмов В.В. История. Дидактические материалы. Учебное пособие.	15	2019
ОУП.05	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник.	15	2018
ОУП.06	ОБЖ	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник.	15	2019
ОУП.07	Естествознание	Габриелян О.С. Естествознание. Химия. Учебник.	25	2018
		Поршутина Л.А. Естествознание. Биология. Учебник	20	2020
		Константинов В.М. Биология. Учебник.	20	2017

ОУП.08	Астрономия	Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. Учебник Фещенко Т.С. Астрономия. Учебник Фещенко Т.С. Астрономия. Практикум	20 20 20	2018 2019 2021
	Профильные общеобразовательные дисциплины			
ОУП.09	Математика	Башмаков М.И. Математика. Учебник. Башмаков М.И. Математика. Задачник Учебное пособие.	40 40	2019 2018
ОУП.10	Информатика	Цветкова М.С. Информатика. Учебник. Цветкова М.С. Информатика. Практикум. Учебное пособие.	20 20	2018 2019
ОУП.11	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание. Учебник. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию. Учебное пособие. Важенин А.Г. Обществознания. Контрольные задания. Учебное пособие.	20 15 15	2019 2019 2017
УП.12	Основы проектной деятельности	Балашов А.И. Управление проектами. Учебник.	15	2019
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии. Учебник	20 15	2018 2020
ОГСЭ.02	История	Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей СПО) Электронный учебник	40	2020
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы ОП. Учебник	60	2021
ОГСЭ.04	Физическая культура			
ОГСЭ.05	Психология общения	Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие.	20	2018
ОГСЭ.06	Духовное краеведение Подмосковья	Шевченко Л.Л. Духовное краеведение Подмосковья. Учебное пособие.	20	2010
ОГСЭ.	Финансовая грамотность	Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Учебник	30	2020
ЕН.00	Математический и общий			

	естественнонаучный цикл			
ЕН.01	Химия	Габриелян О.С. Химия для профессий естественнонаучного профиля.	25	2016
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Экологические основы природопользования. Учебник.	15	2018
		Манько О.М. Экологические основы природопользования. Учебник.	20	2018
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник.	25	2016
		Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник. Ч.1	20	2017
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья. Учебник.	40 15	2018 2019
ОПД.03	Техническое оснащение организации питания	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания. Учебник.	25	2018
ОПД.04	Организация обслуживания	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания. Учебник.	20	2018
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник.	30	2020
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник.	30	2020
		Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания. Учебное пособие	15	2019
ОПД.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебное пособие.	20	2017
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие.	20	2016
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное по-	20	2016

		собие. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности	20	2018
ОПД.08	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Учебник	10	2017
		Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник	30	2020
ОПД.09	Основы предпринимательской деятельности	Череданова Н.Л. Основы экономики и предпринимательства. Учебное пособие	20	2020
ОПД.10	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Учебник.	15	2018
		Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие.	10	2019
		Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности. Учебник	15	2018
ОПД 11	Кухни народов мира			
ОПД 12	Дизайн блюд	Иванова И.Н. Рисование и лепка. Учебное пособие	20	2019
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник.	20	2015
		Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник.	30	2019
		Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник.	10	2017
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	20	2019
			20	2020

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. Учебное пособие. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник.	10 10	2017 2020
			10	2017
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник.	50	2018
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник	30	2019
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потреб-	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	10 15	2018 2020

	ностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	учётом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник	25	2015
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала. Учебник	20	2018
		Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.	15	2015
		Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Учебник	25	2018

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 в ГАПОУ МО «Губернский колледж» 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

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

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, 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 образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется 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 препода-

вателей 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».

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

Расчетная величина стоимости услуги 493160 (четыреста девяносто три тысячи сто шестьдесят) рублей.

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.

ГИА в ГАПОУ МО «Губернский колледж» проходит в форме защиты ВКР и демонстрационного экзамена.

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

7.3. 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.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в **приложении 4**.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ООП

Организация-разработчик примерной основной образовательной программы:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Разработчики:

Ананьева Татьяна Николаевна, руководитель выполнения работ. Председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВПО «РГУТИС», д.социол.наук, профессор;

Быковец Ольга Анатольевна, руководитель рабочей группы. Заместитель директора ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Члены рабочей группы:

Бухаров Игорь Олегович, Президент Федерации рестораторов и отельеров России, декан факультета гостиничного и ресторанного бизнеса Института отраслевого менеджмента РАНХиГС при Президенте РФ

Соколова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Пахорукова Елена Ивановна. Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Кузьминова Татьяна Николаевна. Руководитель факультета «Ресторанный бизнес» ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»;

Илюхина Галина Ивановна. Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, к.социол.наук.;

Ильдирова Светлана Климентовна. Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс», к.т.н.;

Ледовских Николай Анатольевич. Эксперт WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс».

Разработчики программ учебных дисциплин, профессиональных модулей:

Самсонова Наталия Сергеевна, преподаватель химии ГБПОУ «1-й МОК» - разработчик программ учебных дисциплин «Химия», «Экологические основы природопользования»;

Беличко Наталия Сергеевна, преподаватель экономических дисциплин ГБПОУ «1-й МОК» - разработчик программы «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»;

Ермилова Светлана Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно» - разработчик программы профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

Потапова Марина Алексеевна, преподаватель иностранного языка ГБПОУ «1-й МОК», разработчик дисциплины Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Организация – разработчик рабочей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: ГАПОУ Московской области «Губернский колледж»

Разработчики рабочих программ подготовки специалистов среднего звена по специальности 45.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Корнеева Ольга Владимировна – заместитель директора по УР;

Исаева Марина Алексеевна – руководитель СП;

Кровец Наталья Михайловна – председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин;

Буянова Галина Александровна – преподаватель специальных дисциплин, Высшей категории;

Урядченко Татьяна Евгеньевна – преподаватель общественных и социально-экономических дисциплин, Высшей категории;

Баракина Анна Николаевна – преподаватель химия и экологии, Высшей категории;

Абросимова Лариса Васильевна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин, Первой категории;

Терехова Наталья Александровна – преподаватель информатики, Высшей категории;

Хобот Юрий Викторович – преподаватель физической культуры, Первой категории;

Моргунова Ирина Валентиновна – преподаватель математики, Первой категории.

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Лысиков Александр Иванович	ГАПОУ МО «Губернский колледж», директор
Молчанова Татьяна Геннадьевна	ГАПОУ МО «Губернский колледж», 1-й заместитель директора
Лукаевич Елене Витальевна	ГАПОУ МО «Губернский колледж», заместитель директора по УМР

Приложение 3
к ООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Губернский колледж»

ОДОБРЕНА
Педагогическим советом
протокол № 1 от 31.08.2021г.

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол № 1 от 27.08.2021г.

с учетом мнения
Совета родителей
протокол № 3 от 26.08.2021г.

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 1 от 31.08.2021г.
М.П. /А.И. Лысков/



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(код, наименование подготовки/специальности/профессии)

Серпухов, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

- РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ 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

Структура	Содержание
Наименование Программы	Рабочая программа воспитания программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
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 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; — - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); — - Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; — - Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; — - Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; - Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»; — - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; — - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; — - Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». - Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; - <i>Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 года «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;</i> - <i>Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;</i> — - Федеральный проект «Молодые профессионалы» - Закон Московской области «О профилактике наркомании и токсикомании на территории Московской области» (принят постановлением Московской областной Думы от 15 декабря 2004 года №22/121-П);

	<p>- Закон Московской области «О мерах по предупреждению причинения вреда здоровью и развитию несовершеннолетних в Московской области» от 04 декабря 2009 г. № 148/2009-ОЗ с изменениями и дополнениями);</p> <p>- Закон Московской области «О защите несовершеннолетних от угрозы алкогольной зависимости и профилактике алкоголизма среди несовершеннолетних в Московской области» от 24 декабря 2010 г. № 176/2010-ОЗ (принят Постановлением Московской областной Думы от 23 декабря 2010 г. №3/140-П);</p> <p>- Постановление Губернатора Московской области от 3 августа 2006 года № 101-ПГ «Об утверждении положения об организации индивидуальной профилактической работы с несовершеннолетними, находящимися в обстановке, представляющей угрозу их жизни и здоровью»(с изменениями);</p> <p>- Долгосрочная целевая Программа Московской области «Патриотическое воспитание и подготовка молодежи к военной службе»;</p> <p>- Приказ Министерства образования Московской области от 03.09.2009 № 1883 «Об организационно-методическом сопровождении профилактики безнадзорности, правонарушений и наркомании несовершеннолетних в образовательных учреждениях Московской области»;</p> <p>- Письмо Министерства образования Московской области от 17.07.2009 № 5437-11п/07 «О взаимодействии образовательных учреждений и школьных инспекторов милиции по профилактике наркомании и токсикомании среди учащихся школ и высших учебных учреждений»;</p> <p>- Письмо Министерства образования Московской области от 01.04.2008 г. № 1652-19 п/07 с рекомендациями Министерства образования Московской области «О взаимодействии органов управления образованием, образовательных учреждений и органов внутренних дел в организации работы по профилактике правонарушений несовершеннолетних».</p> <p>-Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, , утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565;</p> <p>- Устав ГАПОУ МО «Губернский колледж»</p> <p>-Локальные акты</p>
Цель рабочей программы	Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.
Задачи Программы	<p>— 1. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся.</p> <p>— 2. Развитие личности обучающегося, подготовленного к самостоятельной профессиональной деятельности, понимающего значение профессиональной деятельности для человека и общества; мотивированного на образование и самообразование в течение всей своей жизни.</p> <p>— 3. Формирование у обучающегося культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; осознанно выполняющий и пропагандирующий</p>

	<p>щий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни.</p> <p>— 4. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, нравственному, гражданскому, профессиональному становлению, жизненному самоопределению, а также проявлению нравственного поведения и духовности на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>— 5. 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> <p>— 6. Формирование у будущих специалистов любви к своему краю и своей Родине, уважения к своему народу, его культуре и духовным традициям; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального русского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества; осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством.</p> <p>— 7. Развитие креативной и критически мыслящей личности обучающегося, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества; владеющий основами научных методов познания окружающего мира; мотивированный на творчество и инновационную деятельность; готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.</p> <p>— 8. Формирование уклада студенческой жизни на основе базовых национальных ценностей русского общества, учитывающего историко-культурную специфику Московской области, а также потребности и индивидуальные социальные инициативы обучающихся, особенности их социального взаимодействия вне колледжа, характера профессиональных предпочтений.</p> <p>— 9. Воспитание толерантной личности обучающегося, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения; уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать.</p> <p>— 10. Работа с социальными партнерами колледжа по выполнению задач воспитания обучающихся.</p>
Сроки и этапы Программы	2021-2025 гг. 3 года 10 месяцев
Основные направления Программы	<p><u>Инвариантная часть Программы:</u></p> <p>Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание.</p> <p>Модуль 2. Социальная активность</p> <p>Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.</p> <p>Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни.</p> <p><u>Вариативная часть Программы:</u></p> <p>Модуль 5. Профессиональное воспитание.</p>

	Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в общежитии.
Исполнители Программы	Директор колледжа, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

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

Рабочая программа воспитания специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной 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.).

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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде 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 преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 16
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 18
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро	ЛР 20

принимать решения	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается	ЛР 21

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОГСЭ.01 Основы философии	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.02 История	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.04 Физическая культура	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.05 Психология общения	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.06 Духовное краеведение Подмосковья	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14,

	ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОГСЭ.07 Эффективное поведение на рынке труда/Психология личности и профессиональное самоопределение	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР21
ЕН.01 Химия	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.03 Техническое оснащения организации питания	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.04 Организация обслуживания	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19,

	ЛР 20, ЛР 21
ОПД.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социальных знаний	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.08 Охрана труда	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.09 Основы предпринимательской деятельности	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.10 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.11 Кухни народов мира	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.12 Дизайн блюд	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОПД.13 Основы финансовой грамотности	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10 ЛР 13, ЛР 14,

	ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей, различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ПМ.07 Освоение одной или несколькими профессиям рабочих, должностей служащих. По профессии 16472 Пекарь	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21

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

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по

результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Содержание рабочей программы воспитания

№ п/п	Название модуля	Цели и задачи	Формируемые личностные результаты
1.	Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание.	<p>Цель: создание условия для формирования общекультурной компетентности (позитивных представлений о конфессиональных и межнациональных различиях, духовно–нравственные основы, нравственные основы семейных отношений, культурно–досуговая сфера) и эстетической культуры через приобщение обучающихся к ценностям культуры и искусства, развития студенческого творчества, создание условий для саморазвития обучающихся и их реализация в различных видах творческой деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> — - формирование активной гражданской позиции; — - формирование эстетической культуры через приобщение обучающихся к ценностям культуры и искусства; — - развитие у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); — - формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра; — - развитие сопереживания и формирования позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; — - воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; — - содействие 	ЛР1;ЛР2;ЛР3;ЛР4;ЛР5;ЛР6; ЛР 7; ЛР 8; ЛР10; ЛР 11; ЛР 12; ЛР 21

		<p>формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов;</p> <p>— - оказания помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных;</p> <p>— - развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни;</p> <p>— - вовлечение обучающихся в процесс культурно-эстетического нравственного развития;</p> <p>— - создание условий для раскрытия творческого потенциала обучающихся;</p> <p>— - осуществление инновационной деятельности, ориентируясь на предпочтения обучающихся;</p> <p>— - системные представления о народах России, об их общей исторической судьбе, о единстве народов нашей страны, знание национальных героев и важнейших событий отечественной истории;</p> <p>— - формирование ценностного отношения к прекрасному, восприятие искусства как особой формы познания и преобразования мира;</p>	
2.	Модуль 2. Социальная активность	<p>Цель: развитие направлений социальной активности обучающихся как формы их самореализации в колледже</p> <p>Задачи:</p> <p>— -формирование общекультурной компетентности (позитивных представлений о конфессиональных и межнациональных различиях, духовно–нравственные основы, нравственные основы семейных</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР8; ЛР10, ЛР 11, ЛР-13, ЛР-14, ЛР-15. ЛР-16. ЛР-21</p>

		<p>отношений, культурно– досуговая сфера);</p> <p>— - развития студенческого творчества, создание условий для саморазвития обучающихся и их реализация в различных видах творческой деятельности;</p> <p>— - развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни;</p> <p>— - представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри колледжа, между ПОУ и др.);</p> <p>— - приобретение опыта взаимодействия, совместной деятельности и общения со сверстниками;</p> <p>— - формирование осознанного принятия основных социальных ролей, соответствующих подростковому возрасту: социальные роли в семье;</p> <p>— - развитие умения планировать трудовую деятельность, рационально использовать время, информацию и материальные ресурсы, соблюдать порядок на рабочем месте, осуществлять коллективную работу, в том числе при разработке и реализации учебных и учебно-трудовых проектов;</p> <p>— - формирование позитивного отношения к учебной и учебно-трудовой деятельности, общественно полезным делам, умение осознанно проявлять инициативу и дисциплинированность;</p> <p>— - формирование бережного отношения к результатам своего труда, труда других людей, к колледжному имуществу, учебникам, личным вещам; поддержание чистоты и порядка в колледже;</p> <p>— - формирование нетерпимого отношения к лени,</p>	
--	--	--	--

		<p>безответственности и пассивности в образовании и труде.</p> <p>— - формирование ценностно–смысловых компетенций (гражданско–общественной активности), таких качеств, как политическая культура, социальная активность, коллективизм, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей природе, к старшим, любовь к семье и др.</p> <p>- формирование социально-активной позиции личности через создание системы работы по воспитанию гражданина Отечества.</p>	
3.	Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.	<p>Цель: развитие у молодежи гражданственности, патриотизма как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей, формирование у нее профессионально значимых качеств, умений и готовности к их активному проявлению в различных сферах жизни общества, высокой ответственности и дисциплинированности, социализации молодежи.</p> <p>Задачи:</p> <p>— - формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества;</p> <p>— - развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях.</p> <p>— - формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края,</p>	<p>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7; ЛР 8; ЛР10, ЛР 11; ЛР 12</p>

		<p>верности своему Отечеству;</p> <p>— - формирование негативного отношения к нарушениям правил внутреннего распорядка в колледже, общественных местах, к невыполнению человеком своих общественных обязанностей;</p> <p>— - формирование патриотических чувств и сознания на основе понимания исторических ценностей и роли России в судьбах мира, сохранение и развитие чувства гордости за свою страну;</p> <p>— - создание единого гражданско-правового пространства учебно-воспитательного процесса в колледже;</p> <p>— - воспитание студентов в духе уважения к Конституции РФ, законности, нормам общественной и коллективной жизни.</p>	
4	Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни	<p>Цель: оптимизация физического развития обучающихся, всестороннего совершенствования свойственных каждому человеку физических качеств и связанных с ними способностей в единстве с воспитанием духовных и нравственных качеств, характеризующих общественно активную личность; обеспечить на этой основе подготовленность обучающихся к плодотворной трудовой и другим видам деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <p>— - формирование у обучающихся культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности;</p> <p>— - формирование ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни,</p>	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9

		<p>занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания;</p> <p>— - развитие культуры безопасной жизнедеятельности;</p> <p>— - профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;</p> <p>— - развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;</p> <p>— - воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p> <p>— - понимание и одобрение правил поведения в обществе, уважение органов и лиц, охраняющих общественный порядок;</p> <p>— - осознание конституционного долга и обязанностей гражданина своей Родины;</p> <p>— - оптимальное развитие физических качеств, присущих человеку;</p> <p>— - укрепление и сохранение здоровья, а также закаливание организма;</p> <p>— - совершенствование телосложения и гармоничное развитие физиологических функций.</p>	
1.	<p>Модуль 5. Профессиональное воспитание.</p>	<p>Цель: подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего развитой профессиональной компетентностью.</p> <p>Задачи:</p> <p>— - развитие профессиональной направленности, профессионального самосознания,</p>	<p>ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР-21</p>

		<p>профессиональной этики;</p> <p>— - формирование профессионально важных качеств и потребности в постоянном профессиональном росте;</p> <p>— - воспитание учебной культуры, выработка индивидуального стиля учебной деятельности;</p> <p>— - формирование компьютерной грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда;</p> <p>— - ориентация обучающихся на профессиональные достижения и реализацию профессионального потенциала;</p> <p>— - развитие профессиональной направленности личности обучающихся, формирование устойчивого интереса к будущей профессиональной деятельности;</p> <p>— - ориентация обучающихся на профессиональные творческие достижения и реализацию профессионального потенциала.</p> <p>— формирование способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации);</p> <p>— - содействие трудоустройству выпускников, адаптации обучающихся к рыночным отношениям в сфере профессиональной (трудовой) деятельности;</p> <p>— - развитие форм внеучебной деятельности по профилю специальности (в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, в том числе</p>	
--	--	--	--

6.	Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в общежитии.	<p>движении WorldSkillsRussia)</p> <p>Цель: помощь обучающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, установление взаимодействия педагогического коллектива с родительской общественностью, общественными объединениями города и региона</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> — просветительская работа среди студентов по семейному воспитанию; — возрождение традиций семейного воспитания; — подготовка студентов к самостоятельной жизни, созданию собственной семьи. — организация своевременной, комплексной, личностно-ориентированной, социально-педагогической, психологической и правовой помощи обучающимся и родителям, а также подросткам «группы риска», которые имеют проблемы в общении, обучении, развитии, социализации или находятся в социально-опасном положении. — предупреждение семейного неблагополучия, социального сиротства, насилия в отношении подростков и профилактика асоциального поведения, безнадзорности, правонарушений обучающихся, пропаганда ЗОЖ. — повышение педагогической и правовой культуры всех участников образовательного процесса и родителей. — осуществление делового партнерства по работе с семьями «социального риска» и детьми «группы риска», с комиссией по делам несовершеннолетних и защите их прав; — предотвращение и разрешение конфликтных 	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,
----	---	--	---------------------------------

		<p>ситуаций между студентами общежития;</p> <p>— реализация системы профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения;</p> <p>— коммуникативное взаимодействие с участниками воспитательного процесса в общежитии;</p> <p>— содействие поддержанию порядка в общежитии (режим и правила общежития)</p>	
--	--	--	--

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.

4.1 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 (представлены в Паспорте программы), с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в Губернском колледже.

4.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора колледжа, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в колледже, заместителя директора по воспитательной работе.

Реализацию рабочей программы воспитания осуществляет педагогический коллектив колледжа: педагоги-предметники, педагог-организатор, кураторы учебных групп, воспитатели общежития, социальный педагог, библиотекари, руководители кружков, творческих объединений и студий, спортивных секций.

4.3 Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

При этом при подготовке к соревнованиям WorldSkillsRussia используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

- библиотека;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- специальные помещения для работы кружков, студий с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

4.4. 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);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

Некоторые воспитательные мероприятия могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа Moodle.

Механизм реализации программы предусматривает ежегодный анализ результатов проведенной работы.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

4.5. Особенности реализации рабочей программы

Практическая реализация цели и задач Программы осуществляется в рамках Модулей, которые включают в себя проектную деятельность педагогического коллектива и обучающихся. Содержание проектов каждого из модулей воплощается в календарном плане воспитательной работы.

Модуль 2. Социализация и общекультурное воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Развитие творческой личности средствами культурно-досуговой деятельности»	Цель: развитие творческой активности личности обучающихся в культурно-творческой деятельности профессиональной образовательной организации. Задачи: 1.Развивать творческий потенциал и творческую активность. 2.Приобщить к ценностям культуры	Реализуется через участие обучающихся в предметных неделях, предметных вечерах, конкурсах, научно-практических конференциях.
Проект «Экология вокруг нас»	Цель: обеспечить сформированность экологического мировоззрения у обучающихся. Задачи: создать в образовательном процессе условия для формирования экологического мировоззрения у обучающихся	Участие обучающихся в, лекциях, встречах со специалистами, тематические кураторские часы

<p>Проект «Планета творческой молодежи»</p>	<p>Цель: создание условий для творческого роста, поддержки талантливой молодежи</p> <p>Задача:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация досуга молодёжи. 2. Стимулирование интереса современной молодежи к различным направлениям культуры и искусства. 3. Помощь в развитии и реализации талантов молодежи. 4. Организация показа достижений творческой молодежи с целью дальнейшего роста творческого потенциала, оценки их труда и таланта. 	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектах; посещение выставок, участие обучающихся в КВН, тренингах, коллективных творческих делах, субботниках, тематических классных часах, реализацию социальных проектов</p>
<p>Проект «Школа молодого лидера»</p>	<p>Цель: привлечение обучающихся к разнообразным видам социальной деятельности, включающей в себя освоение студентами теоретического и действительно - практического пласта умений и навыков с элементами менеджмента;</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повышать устойчивый интерес к будущей профессии через личную и социальную активность; эффективность общения через информационно – коммуникативные технологии. 2. Формирование нравственных основ деятельности, чувства личной ответственности за порученное дело, целеустремленности, гражданской позиции; личностных и профессиональных качеств обучающихся: компетентности, ответственности, организованности, коммуникативности, инициативности, креативности, конкурентоспособности, адаптивности и потребности в самореализации; 3. Развитие организаторских и управленческих компетенций; 4. Вовлечение обучающихся в многоплановую, разнообразную социально-значимую деятельность; 5. Углубление знаний по вопросам Государственной политики в области образования; 6. Организация специальной психолого-педагогической подготовки студенческого актива. 	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектов, развитие наставничества, продвижение молодежных клубов и организаций на базе колледжа</p>
<p>Прогнозируемый результат</p>	<p>— повышение количества и качества культурно - творческих</p>	

	<p>событий различных уровней.</p> <ul style="list-style-type: none"> — создание условий для проявления и развития индивидуальных творческих способностей обучающихся; — повышение уровня культурного развития обучающихся колледжа; — сохранение и приумножение историко-культурных традиций техникума; — воспитание толерантной личности. 	
--	--	--

Модуль 2. Социальная активность

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
<p>Проект «Студенческое самоуправление»</p>	<p>Цели:</p> <ul style="list-style-type: none"> — формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию; — обеспечение реализации прав на участие обучающихся в управлении колледжа, оценке качества образовательного процесса; — формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, — подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества. <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. привлечение обучающихся к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов; 2. разработка предложений по повышению качества образовательного процесса; 3. защита и представление прав и интересов обучающихся, содействие в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы; 	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектах; организация работы по студенческому самоуправлению, продвижение работы клуба молодого избирателя, помощь в оказании юридической поддержки студентов колледжа, организация уроков экономической грамотности.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 4. содействие органам управления колледжа в решении образовательных задач, в организации досуга и быта обучающихся; 5. содействие структурным подразделениям Колледжа в проводимых ими мероприятиях в рамках образовательного процесса; 6. проведение работы, направленной на повышение сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям колледжа; 7. укрепление взаимодействия между образовательными учреждениями, межрегиональных и международных связей; 8. участие в формировании общественного мнения о студенческой молодежи как реальной силе и стратегическом ресурсе развития российского общества; 9. содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив. 	
<p>Проект «Волонтерство без границ»</p>	<p>Цель: развитию и социальной самореализации студенческой молодежи путем ознакомления с различными видами социальной активности, вовлечения их в добровольческое движение.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. популяризация идей добровольчества, осуществление рекламно-информационной деятельности; 2. создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия в социально-значимых акциях и проектах; 3. вовлечение обучающихся в проекты, связанные с оказанием социально-психологической и социально-педагогической 	<p>КТД, акции, походы, квесты, открытые уроки, участие в форумах, организация штаба здоровья, донорство, организация и проведение праздничных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей инвалидов, круглые столы с волонтерами – медиками, поддержка ветеранов, участие в мероприятиях патриотической направленности, участие в муниципаль-</p>

	<p>поддержки различным группам населения;</p> <p>4. участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий;</p> <p>5. реализация программ информационно-пропагандистской направленности;</p> <p>6. налаживание сотрудничества с социальными и коммерческими партнерами для совместной социально-значимой деятельности;</p> <p>7. создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) и другими организациями осуществляющими социально-значимую деятельность;</p> <p>8. воспитание у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно – эстетических качеств, чувства патриотизма и др;</p> <p>9. поддержка и реализация социальных инициатив студенческой молодежи.</p>	<p>ных и региональных конкурсах и проектах.</p>
<p>Проект ЗОЖ Анти-кафе «Тёмная сторона»</p>	<p>Цели проекта:</p> <p>- организовать исследовательскую творческую самостоятельную деятельность обучающихся в учебно-воспитательном процессе; способствовать развитию интеллектуальной активности обучающихся; установить деловые контакты между педагогами и обучающимися колледжа.</p> <p>Задачи проекта:</p> <p>1. использовать многообразие методов и форм организации самостоятельной познавательной, практической и художественно-творческой работы по направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Твое здоровье и курение. 	<p>Акции, ктд, организация и проведение спортивно-развлекательных праздничных программ в колледже и подшефных школах, съемка социальных роликов, организация и проведение конкурсов, круглые столы с волонтерами медиками на тему правильного питания, организация спортивных молодежных клубов, встречи с выдающимися личностями в спорте, бизне-</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Твое здоровье и наркотики. • Твое здоровье и алкоголь. • Твое здоровье и питание. • Твое здоровье и твой досуг. 	се, науки, организация клуба любителей настольных игр.
Социальный проект «Быть добру!»	<p>Цель проекта: помощь в реализации добровольческих инициатив, направленных на помощь детям - сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; помощь людям, попавшим в трудную жизненную ситуацию, ветеранам Великой отечественной войны, педагогического труда, пенсионерам-жителям города, района.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. организация мероприятий культурно-досуговой, спортивной и направленности для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; 2. организация благотворительных акций для ветеранов Великой отечественной войны, педагогического труда, пенсионеров-жителей г.о. Серпухов. 	<p>реализуется через работу обучающихся в проектах, конкурсах, акциях;</p> <p>организация и проведение праздничных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей инвалидов.</p>
Социально-значимый проект «Мой мир»	<p>Цель проекта: оказание помощи в реализации потребности личности ребенка - инвалида:</p> <ul style="list-style-type: none"> • в полноценном и разнообразном личностном становлении и развитии – с учетом индивидуальных склонностей, интересов, мотивов и способностей (личностная успешность); • в органичном вхождении личности в социальное окружение и плодотворном участии в жизни общества (социальная успешность); • в развитости у личности универсальных трудовых и практических умений, готовности к выбору профессии (профессиональная успешность). 	организация и проведение праздничных и спортивных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей инвалидов.
Проект «Подари жизнь»	Цель: оказание помощи детям, нуждающимся в лечении.	Акции, ктд

	<p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сбор средств на лечение и реабилитацию детей с различными заболеваниями; 2. привлечение общественного внимания к проблемам больных детей; 3. содействие развитию безвозмездного донорства крови 	
Прогнозируемые результаты	<ul style="list-style-type: none"> — создание условий для всестороннего развития молодого человека в различных сферах общественной жизни; — формирование активной гражданской позиции, готовности критически оценивать собственные намерения, мысли и поступки; — представление интересов студенчества на различных уровнях; — организация социально значимой общественной деятельности студенчества. 	

Модуль 4. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Профилактика безнадзорности и правонарушений»	<p>Цель: создание условий для решения профилактики безнадзорности и правонарушений подростков, их социальной реабилитации в современном обществе, коррекция девиантного поведения подростков «группы риска» с целью их адаптации в социуме.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обеспечение защиты прав и законных интересов детей, оставшихся без попечения родителей; — социально-педагогическая реабилитация несовершеннолетних, находящихся в социально-опасном положении; — профилактика алкоголизма и 	Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты и т.д.

	<p>наркомании среди подростков;</p> <p>— социально-психологическая помощь неблагополучным семьям;</p> <p>— выявление и пресечение фактов вовлечения несовершеннолетних в совершение преступлений и антиобщественных действий;</p> <p>— профилактика суицида среди подростков.</p>	
<p>Проект «Противодействие распространению идеологии терроризма и экстремизма»</p>	<p>Цели проекта: профилактика экстремизма в подростковой среде;</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. развивать у обучающихся уважение к государственным устоям России, сознательное отношение к правопорядку; принимать правила безопасного поведения в обществе. 2. развивать у обучающихся умение противостоять идеологии экстремизма, терроризма, готовности противостоять внешним и внутренним вызовам. 3. формирование у подростков толерантного отношения к окружающему миру; 4. снижение экстремистских проявлений в молодежной среде. 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты, встречи со специалистами правоохранительных органов, кураторские часы</p>
<p>Проект «Даёшь молодёжь»</p>	<p>Цель: показать молодежи пути возможного изменения общества через личную социальную активность.</p> <p>Задачи проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. формирование активной гражданской позиции обучающихся, ответственного отношения к участию в избирательных кампаниях различных уровней, референдумах; 2. повышение гражданско-правовой культуры и правосознания молодежи; 3. изучение правовых основ избирательной системы Российской Федерации; 4. пробуждение интереса к решению общественно-политических и социальных проблем у широкого круга молодежи; 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты, кураторские часы, встречи с узкими специалистами</p>

	<p>5. изучение уровня политической и правовой культуры обучающихся;</p> <p>6. информационное обеспечение молодого поколения по конституционным, правовым и общественно-политическим вопросам;</p> <p>7. реализация правовых знаний о выборах посредством участия в работе участковых избирательных комиссий в период подготовки и проведения выборов (референдума).</p>	
Проект «Я выбираю жизнь»	<p>Цель: объединение основных участников профилактического процесса для обеспечения условий профилактики употребления наркотических средств, психоактивных веществ, для создания условий полноценного развития обучающихся, их социальной адаптации.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. организация и проведение специальных профилактических мероприятий, направленных на предупреждение употребления ПАВ, наркотических средств, алкогольных напитков; 2. систематическая поддержка связи с межведомственными организациями, занимающимися проблемами безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних; 3. улучшение качества воспитания и формирования у обучающихся антинаркотических установок; 4. повышение качества здоровья обучающихся; 5. оказание обучающимся консультационной помощи 	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, спортивные профилактические мероприятия</p>
Проект «Право на выбор»	<p>Цель: формирование правовой культуры учащейся молодежи, отвечающей требованиям гражданского общества; повышения социальной адаптации личности подростка в обществе;</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. создание единого гражданско-правового пространства учебно- 	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты</p>

	<p>воспитательного процесса в колледже;</p> <p>2. формирование у обучающихся знаний правовой нормы, требований закона и процессов, происходящих в правовой системе общества, своих прав и обязанностей, понимания социальной ценности права, законности, личной роли в обеспечении последней, представлений о способах и средствах борьбы с нарушениями законности;</p> <p>3. формирование соответствующего эмоционального отношения к праву, к закону, правам и свободам других лиц, фактам нарушения законности, к деятельности государства и его органов по установлению правопорядка в стране;</p> <p>4. формирование навыков и умений применять свои правовые знания в конкретных условиях практической жизни и действовать в соответствии с требованиями правовой нормы и закона, вести борьбу с фактами нарушения законности и правопорядка.</p>	
<p>Прогнозируемый результат</p>	<p>1. Сформированность гражданско-патриотической позиции, проявления осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>2. Эффективные механизмы совместной деятельности участников воспитательной системы учебного заведения: родительской общественности, педагогического коллектива, студенческого самоуправления в сфере профилактики правонарушений.</p> <p>3. Стабилизация количества правонарушений и преступлений среди обучающихся, снижение количества совершения повторных правонарушений и преступлений.</p> <p>4. Увеличение числа обучающихся, ориентированных на устойчивые нрав-</p>	

	ственные качества, здоровый образ жизни.	
--	--	--

Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Пропаганда ЗОЖ, профилактика алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ (ПАВ)»	<p>Цель: формирование ценностного отношения к сохранению, профилактике и укреплению здоровья обучающихся, формирование у них потребности в физическом совершенствовании, в здоровом образе жизни, активной трудовой деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Привлечь обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание и укрепление здоровья. 2.Формировать стойкую мотивацию на основы здорового образа жизни. 	Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты
Проект «Активное Подмосковье»	<p>Цель: реализация стратегии молодежной политики и образования Московской области посредством эффективной пропаганды и поддержки массовой физической культуры и спорта, самореализации молодёжи, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, приобщение к идеалам и ценностям олимпизма в системе образования, воспитания и обучения подрастающего поколения.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - всестороннее спортивное развитие подрастающего поколения, формирование потребности в физическом и нравственном совершенствовании личности; - создание условий для занятий спортом, привлечение к спортивным мероприятиям лиц с ограниченными воз- 	Спортивные соревнования

	<p>возможностями здоровья, в том числе инвалидов, профилактика заболеваний и вредных привычек у молодежи, разработка проведения массовых студенческих спортивных мероприятий, а также информационно-пропагандистское сопровождение молодежного спорта.</p>	
Прогнозируемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом. 2. Увеличение количества спортивных секций по различным видам спорта. 3. Увеличение количества числа обучающихся, занятых в спортивных секциях 4. Формирование культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, овладения здоровьесберегающими технологиями в процессе обучения и во внеурочное время; 5. Осознание обучающимися здоровья как ценности, наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей 	

Модуль 5. Профессиональное воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Профессиональная ориентация»	<p>Цель: создание условий для формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, непрерывного профессионального роста.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализировать профессиональную 	<p>Реализуется через курсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные организации и предприятия, посещение выставок, работу с социальными партнерами кол-</p>

	<p>мотивацию, уверенную профессиональную ориентацию обучающихся.</p> <p>2. Формировать компетенции эффективной коммуникации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>3. Участие в конкурсах профессионального мастерства</p>	леджа.
Проект «Развитие карьеры»	<p>Цель: развитие конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Обеспечить возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме.</p> <p>4. Формировать компетенции поиска способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>5. Развивать творческий потенциал обучающихся и повышать их деловую активность.</p>	<p>Реализуется через систему рейтингов: личных и учебных групп в целом (ежемесячный рейтинг, полугодовой и годовой), различных профессиональных конкурсах и т.д., через систему портфолио обучающегося.</p> <p>Для обучающихся проводятся деловые игры, психологические тренинги, направленные на повышение мотивации к профессии, индивидуальное профориентационное тестирование. Проведение профессиональных состязаний и проб (квалификационных, смежных, междисциплинарных).</p>
Проект «Социальное партнерство и наставничество»	<p>Цель: организация наставничества как формы социального партнерства в колледже</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Организация всех видов практики на предприятиях партнера.</p> <p>2. Изучение новейших вопросов технологии, организации и управления производством на предприятиях-партнерах.</p> <p>3. Организация с предприятиями-соцпартнерами экскурсионных занятий.</p> <p>4. Прохождение стажировки на предприятиях преподавателями колледжа</p>	<p>Разработка учебных программ и квалификационных требований к специалистам;</p> <p>Организация экскурсий;</p> <p>Ведение производственных практик на предприятиях;</p> <p>Проведение переподготовки специалистов по согласованным программам;</p> <p>Стажировка преподавателей на предприятиях-партнерах.</p>
Проект «Молодежное предпринимательство»	<p>Цель: обеспечить сформированность предпринимательских компетенций у обучающихся.</p>	Исследовательская деятельность по профилю обучения.

	<p>Задачи:</p> <p>1. Провести исследование предпринимательских намерений обучающихся.</p> <p>2. Создать в образовательном процессе условия для стимулирования предпринимательской активности и формирования предпринимательской позиции обучающихся.</p>	Проведение встреч с работодателями, состоявшимися, известными, успешными представителями отрасли, выпускниками ОО.
Проект «Путевка в жизнь!»	<p>Цель проекта – взаимодействие студентов колледжа с учениками СОШ ГАПОУ МО «Губернский колледж», помощь, сотрудничество, наставничество в форме ребенок-ребенок на собственном примере.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. Организация профессиональных проб.</p> <p>2. Проведение цикла лекция по профессиям и специальностям.</p> <p>3. Проведение практических занятий для обучающихся общеобразовательных школ г.о.Серпухов.</p>	Лекции, беседы, мастер-классы, интенсивы, организации практики
Прогнозируемый результат	<p>Создание в колледже эффективной профессионально - образовательной среды, которая обеспечит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • повышение уровня профессиональной и личностной ответственности обучающихся; • рост числа участников творческих, интеллектуальных и профессиональных олимпиад, конкурсов. • формирование сознательного отношения к выбранной профессии; • формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях; • создание условий для развития умственного потенциала обучающихся, формирования современного мышления и коммуникаций, самостоятельности, способности применения полученных знаний в различных сферах деятельности (проектной, исследовательской, профессиональной и т.д.). 	

Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в

общежитии

Направления работы	Цель и задачи	Формы реализации направления
<p>Проект «Студенческий дом»</p>	<p>Цель проекта - обеспечение условий для комфортного проживания в студенческих общежитиях, всестороннего развития студентов и организация досуговой занятости в вечернее время.</p> <p>Задачи проекта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание условий для успешного обучения и проживания студентов, защита их законных прав и интересов, привлечение студентов к активной студенческой жизни, развитие лидерских и организаторских способностей, раскрытие и реализация их потенциала. • 2. Организация помощи в период социальной адаптации к новым условиям проживания и социально-психологическая поддержка на протяжении всего срока проживания • 3. Развитие творческого потенциала среди студентов, проживающих в общежитиях колледжа. Организация их досуга, путем вовлечения в спортивно-массовую и творческую деятельность, секции и кружки дополнительного образования 4. Организация работы по улучшению бытовых условий обучающихся: поддержание чистоты в комнатах, соблюдение правил пожарной и санитарной безопасности, снижение конфликтности и правонарушений. 	<p>Работа секций и кружков:</p> <ul style="list-style-type: none"> -секция спортивных игр -секция ОФП, -танцевальная студия, -вокально-инструментальный ансамбль «Агро-Саунд» -музыкальная студия «Альянс» (это 6 корпус) - какие есть в первом и других корпусах <p>Проведение:</p> <ul style="list-style-type: none"> -смотров-конкурсов на звание «Лучшая комната», «Лучший этаж»; • -вечеров отдыха, дискотек, фестивалей, концертов; • - встреч с интересными людьми; -культурных походов в кино, театры, на концерты, выставки; -спортивных турниров и соревнований
<p>Прогнозируемый результат</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом. Формирование у студентов ЗОЖ 2. Увеличение количества обучающихся, занимающихся творческой и культурно-массовой деятельностью 3. Увеличение количества обучающихся, участвующих в органах студенческого самоуправления. 4. Создание в общежитиях школы наставничества 5. Снижение уровня нарушений правил проживания в студенческом общежитии и в общественных местах 	

**Государственное автономное профессиональное образовательное
Московской области «Губернский колледж»**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(код, наименование подготовки/специальности/профессии)**

на период 2021 -2022 учебный год

Серпухов, 2021

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся 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»

на региональном уровне:

Проект «Борьба с онкологическими заболеваниями»<https://strategy24.ru/50/health/projects/pasport-regionalnogo-proekta-borba-s-onkologicheskimi-zabolevaniyami>

Проект «Безопасность дорожного движения»<https://strategy24.ru/50/transport/projects/pasport-regionalnogo-proekta-bezopasnost-dorozhnogo-dvizheniya>

Проект «Старшее поколение»<https://strategy24.ru/50/health/projects/pasport-regionalnogo-proekta-starshee-pokolenie>

Проект «Сохранение лесов»<https://strategy24.ru/50/ecology/projects/pasport-regionalnogo-proekta-sokhranenie-lesov>

Проект «Чистая страна»<https://strategy24.ru/50/ecology/projects/pasport-regionalnogo-proekta-chistaya-strana>

на муниципальном уровне:

Проект «Город открытых сердец»

<https://serpuhov.ru/novosti/novosti-serpuhova/37333/>

Благотворительный Фонд "ПРОЕКТ ЖИЗНЬ"

https://vk.com/proekt_live

№ п/п	Наименование модуля воспитательной работы	Содержание и формы деятельности	Участники	Срок выполнения	Место проведения	Ответственный исполнитель	Коды ЛР
1.	Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание	Мероприятия в рамках проектов					
		Проект «Развитие творческой личности средствами культурно-досуговой деятельности». Проект «Экология вокруг нас» Проект «Планета творческой молодежи» Проект «Школа молодого лидера»					
		Проведение праздника «День Знаний», «По-	Обучающиеся	1 сентября	Корпус № 1	Молчанова Т.Г., зам.директора по УВР	ЛР5;ЛР 7; ЛР 11;

	священие в студенты»	1 курсов	2021		Копытова И.Н., педагог-организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Плахова О.Е. специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы первого курса	
	Кураторские часы, посвященные первому дню обучению в колледже	Обучающиеся 2-4 курсов	1 сентября 2021	Корпус № 5	Кураторы учебных групп	ЛР5; ЛР 7; ЛР 11;
	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом: «В памяти!» - траурный митинг; - кураторские часы	Обучающиеся 1-4 курсов	3 сентября 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е. специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп	ЛР1; ЛР2; ЛР3;
	Конкурсы в рамках акции «Вместе Ярче» -мультимедийных плакатов по экологии - рефератов -экологических проектов -экологических сказок -Акция «Вторая жизнь электроники»		Сентябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е. специалист, курирующий воспитательную работу, Баракина А.Н., преподаватель Кураторы групп Актив групп	ЛР 2; ЛР 10
	Концертные программы и тематические линейки, посвященные: - Дню учителя	Участники творческих коллективов Обучающиеся 1-4 курсов		Корпус № 5	Плахова О.Е. специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп	ЛР2; ЛР4

	<p>-Дню студента -Дню Защитника Отечества - Международному женскому дню - Дню Победы</p>		<p>Октябрь 2021 Январь 2022 Февраль 2022 Март 2022</p> <p>Май 2022</p>			
	<p>Книжная выставка, посвященная «Дню народного единства»</p>	<p>Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Ноябрь 2021</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп</p>	<p>ЛР1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 5</p>
	<p>Фестиваль студенческого творчества «Слава за 5 минут!» - конкурс чтецов «О Пушкин, тебе все песни!» -конкурс вокального творчества и инструментального исполнительства - конкурс «Народный артист» - новогодний марафон «С лёгким паром!» (новогоднее видео поздравление «Удачный кадр», конкурс новогодней песни «Где родилась ёлочка?», танцевальный батл «Снежный ком») - конкурс «Самый ак-</p>	<p>Участники творческих коллективов Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Октябрь 2021 Ноябрь 2021 Ноябрь, 2021 Декабрь 2021 Январь 2022</p>	<p>Корпус № 1</p>	<p>Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Копытова И.Н., педагог-организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп Члены Совета обучающихся</p>	<p>ЛР 7; ЛР11; ЛР 14; ЛР 21</p>

	<p>тивный болельщик» (онлайн голосование) - фотоконкурс «Губернский в объективе» - конкурс открыток «Учителя тоже женщины» - конкурс хореографического искусства и оригинальный жанр</p>		<p>Февраль 2022 Март 2022 Апрель 2022</p>			
	<p>Поздравление ветеранов колледжа с праздниками</p>	<p>Обучающиеся 2-3 курсов</p>	<p>В течение года</p>	<p>г.о. Серпухов</p>	<p>Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Копытова И.Н., педагог-организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп Члены Совета обучающихся</p>	<p>ЛР 6</p>
	<p>Групповые собрания и беседы на темы этики и культуры поведения, нравственности и морали современного молодого человека.</p>	<p>Обучающиеся 1-2 курсов</p>	<p>В течение года</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Кураторы учебных групп</p>	<p>ЛР2; ЛР 5; ЛР 7; ЛР 11; ЛР 21</p>
	<p>Мероприятия, посвященные Международному Дню матери:</p>	<p>Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Ноябрь 2021</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп</p>	

		- Беседы в группах - Конкурс творческих работ «Любимое сердце»				Актив групп	
		Конкурс поздравительных открыток, к знаменательным датам: - Дню учителя - Новому Году -Международному женскому Дню -Дню Победы	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь 2021 Декабрь 2021 Март 2022 Май 2022	Корпус №5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп	ЛР2;ЛР5; ЛР 11
		Участие в областном конкурсе чтецов «На берегу Лопасни»	Обучающиеся 1-4 курсов	Февраль 2022	Подмосковный регион	Зубова Е.Ю., преподаватель Кочетыгова А.В., преподаватель	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 11
		Конкурс букетов к Международному женскому Дню	Обучающиеся 1-4 курсов	Март 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп	ЛР 7; ЛР 11
		Проведение тематических классных часов, круглый стол, посвященных пропаганде семейных ценностей.	Обучающиеся 1-2 курсов	Апрель 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп	ЛР 12
		Лекции-беседы со священнослужителями на темы духовного развития современной молодежи.	Обучающиеся 2-3 курсов	В течении года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Коллерова А.Г., зав. мастерскими	ЛР 2; ЛР 5; ЛР 8

		Участие в акциях и субботниках по уборке территорий и посадке леса «современный студент - Неравнодушный студент!» (Уборка леса в г.о.Серпухов)	Обучающиеся 1-3 курсов	В течении года	г.о.Серпухов	Ключанских Т.А., педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп Актив Совета обучающихся	ЛР 5
		Участие в колледжных, городских и областных экологических акциях «Наш лес. Посади свое дерево!» «Лес Победы»	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь 2021 Май 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп Актив Совета обучающихся	ЛР 5; ЛР 10
		Торжественное подведение итогов и награждение победителей областного профессионального конкурса «Учитель года Подмосковья-2022». Обслуживание торжественного мероприятия	Обучающиеся 3-4 курсов	Апрель 2022	Корпус № 1	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Копытова И.Н., педагог-организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Буянова Г.А.. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 14; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 21
		Торжественное вручение дипломов	Обучающиеся 4 курсов	Июнь 2022		Лысиков А.И., директор колледжа Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Копытова И.Н., педагог-	ЛР 4; ЛР 5; ЛР 7; ЛР 21

						<p>организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Руководители творческих коллективов Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы выпускных групп</p>	
2	Модуль 2. Социальная активность	<p>Мероприятия в рамках проектов Проект «Студенческое самоуправление» Проект «Волонтерство без границ» Проект ЗОЖ Антикафе «Тёмная сторона» Социальный проект «Быть добру!» Социально-значимый проект «Мой мир» Проект «Подари жизнь»</p>					
		Собрания Совета Обучающихся	Обучающиеся 1-4 курсов	В течении года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР9; ЛР 14,
		Проведение мероприятий в рамках проекта «Мой мир»	Обучающиеся 1-4 курсов	В течении года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	
		Участие во Всероссийском субботнике.	Обучающиеся 4курсов	Сентябрь 2021	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР2; ЛР 10
		Встреча обучающихся с представителем общественной организации ОБЩЕЕ ДЕЛО.	Обучающиеся 1-2 курсов	Октябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 2; ЛР 3; ЛР 8; ЛР 9

	Участие в III ежегодном акции «Вместе мы сильнее!» совместно с Серпуховским местным отделением партии «Единая Россия» и городским семейным клубом «ПОДАрок».. Благотворительная ярмарка хлебобулочных изделий для детей с ОДА.	Обучающиеся 3-4 курсов	Октябрь 2021	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Громова И.Н., преподаватель специальных дисциплин Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	ЛР 2 ; ЛР 7; ЛР 18; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 21
	Участие в тематических мероприятиях МЦ «Патриот»	Актив Совета обучающихся	В течение года	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 3
	Конкурс чтецов «Поэзия Пушкина»	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь 2021	Корпус № 5	Зубова Е.Ю., преподаватель Кочетыгова А.В., преподаватель	ЛР 11; ЛР 17
					Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	
	Участие в Круглом столе на тему: "Эффективность работы студенческого самоуправления в образовательной среде".	Обучающиеся 1-4 курсов	Ноябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив совета обучающихся	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 15,
	Акция «Сундучок для ветерана». Поздравление ветеранов нашего колледжа с насту-	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	г.о. Серпухов	Ключанских Т.А. педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитатель-	ЛР 2, ЛР5; ЛР 6

	пающим Новым годом.				ную работу Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	
	Благотворительная акция «Сладкий Новый год». Поздравление ребят из Реабилитационного центра в д. Пушино на Наре с наступающим Новым годом.	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	г.о. Серпухов	Ключанских Т.А. педагог-организатор Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	ЛР 2, ЛР 13; ЛР 16
	Акция «Теплом рук», сбор теплых варежек и шапок для детей сирот.	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 13; ЛР 16
	Акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 9
	Акция «Мешок с подарками»	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2; ЛР 4
	Участие в Акции «Блокадный хлеб Ленинграда» совместно МЦ «Патриот»	Обучающиеся 3-4 курсов	Январь 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Коллерова А.Г., зав. мастерскими Актив групп	
	Участие во Всероссийской акции «День без гаджетов!» в рамках Международного	Обучающиеся 1-4 курсов	Январь 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 3; ЛР 10; ЛР 13

	дня без интернета!					
	Фотовыставка «Губернский в объективе»	Обучающиеся 1-4 курсов	Январь 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2; ЛР 4
	Участие в городской акции «Помощь пушистому другу» совместно с городским приютом для животных	Обучающиеся 1-4 курсов	Февраль 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2; ЛР 14
	Участие в городской акции «ТЕПЛО»	Обучающиеся 3-4 курсов	Февраль 2022	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Громова И.Н., преподаватель специальных дисциплин Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	ЛР 2; ЛР 14; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 21
	Участие во II Региональном круглом столе: "Особенности профессионального воспитания и социализации личности обучающихся в условиях СПО".	Обучающиеся 4 курсов	Март 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2; ЛР 14
	Обучение в школе во-	Члены волон-	Ноябрь –	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист,	ЛР 2, ЛР 6; ЛР 7

	лонтеров Социальной инклюзии МО	терского движения	март 2022		курирующий воспитательную работу Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	
	Участие в городском конкурсе чтецов «Читать не больно», посвященного Дню рождения А.С. Пушкина.	Обучающиеся 1-3 курсов	Апрель 2022	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 5; ЛР 11
	Литературные гостиные совместно с ЦГБ. имени А.П.Чехова	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Зубова Е.Ю., преподаватель	ЛР 5; ЛР 11
	Час размышления совместно с ЦГБ. Имени А.П.Чехова	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 8; ЛР 9; ЛР 12
	Праздничная программа, «Последний звонок»	Обучающиеся 4 курсов	Май 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Кураторы выпускных групп	ЛР 2, ЛР 15,
	Мероприятия, посвященные Международному дню семьи: - кураторские часы; -родительские собрания	Обучающиеся 1-3 курсов	Май 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Кураторы групп	ЛР12
	Участие в форумах волонтерского движения «Волонтеры Подмосковья».	Члены волонтерского движения	В течении года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Волонтерское движение	ЛР 2, ЛР 6

						«Мы вместе!»	
3.	Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.	Мероприятия в рамках проектов Проект «Противодействие распространению идеологий терроризма и экстремизма» Проект «Профилактика безнадзорности и правонарушений» Проект «Даёшь молодёжь» Проект «Я выбираю жизнь» Проект «Право на выбор»					
	Совместные мероприятия колледжа с ГИБДД г. Серпухова и Серпуховского муниципального района по профилактике и предупреждению детского-дорожного травматизма (по отдельному плану)	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	Корпус № 5	Богословский С.Д., ответственный специалист по безопасности Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2, ЛР 9	
	Всероссийская акция «Диктант Победы»	Обучающиеся 3-4 курсов	Сентябрь 2021	Корпус № 5	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Преподаватели русского языка и литературы	ЛР 2, ЛР 5	
	Конкурс коллажей по противодействию экстремизма и терроризма	Обучающиеся 1-4 курсов	Сентябрь 2021	Корпус № 5	Богословский С.Д., ответственный специалист по безопасности Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 3; ЛР 8; ЛР10	
	Участие в выборах 2021	Обучающиеся 3-4 курсов	Сентябрь 2021	г.о.Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитатель-	ЛР 1; ЛР 2, ЛР 3; ЛР 5	

					ную работу Урядченко Т.Е., преподаватель Актив Совета обучающихся	
	Участие студенческих учебных групп в системе ГТО.	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь 2021	г.о. Серпухов	Хобот Ю.В., преподаватель физического воспитания	ЛР 2, ЛР 9
	Всероссийский открытый урок по основам безопасности жизнедеятельности.	Обучающиеся 1-3 курсов	Октябрь 2021	Корпус № 5	Преподаватель по безопасности жизнедеятельности	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 10
	Цикл мероприятий, посвященных Битве под Москвой	Обучающиеся 1-3 курсов	Декабрь 2021	Корпус № 5	Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 5
	Цикл мероприятий, посвященных снятию блокады Ленинграда	Обучающиеся 1-3 курсов	Январь 2022	Корпус № 5	Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 1, ЛР 2; ЛР 5
	Проведение Уроков мужества. Темы: «Страницы военных лет», «Ветеран в моей семье», «Награды Родины», «Города-герои», «Последний залп Великой Победы».	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021-июнь 2022 г.	Корпус № 5	Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 1, ЛР 2; ЛР 5
	Посещение музеев и	Обучающиеся	В течение	г.о. Серпухов	Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2,

	выставок г.о.Серпухова, Чеховского района, Москвы	1-4 курсов	года	Чеховский район гМосква		ЛР 11;
	Празднование памятных дат и дней воинской славы России» (по отдельному плану)	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	Корпус № 5	Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5,
	Встречи с ветеранами войны.	Обучающиеся 1-2 курсов	Декабрь 2021 – май 2022	Корпус № 5	Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	ЛР 2; ЛР 6
	Вахта памяти героям-афганцам: -возложение цветов к памятнику «Черный тюльпан»; - проведение кураторских часов - встреча с членами Воинского братства	Обучающиеся 1-3 курсов	Февраль - май 2022	г.о. Серпухов	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Урядченко Т.Е., преподаватель Актив групп Кураторы учебных групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5; ЛР 8
	Тематические кураторские часы: «Конституция России и избирательное право», «Правовые основы избирательного процесса в РФ», «Отчизны верные сыны», «Броня крепка», «Великая Победа», «Эти	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3; ЛР 5 ЛР 8

	<p>памятные даты», «Служу России», «Блокадный Ленинград», «Дети войны», «Патриот – это...»</p>					
	<p>Проведение кураторских часов по темам: «Права, обязанности и ответственность граждан России»; «Если Вас задержала полиция»; «От безответственности до преступления один шаг»; «Профилактика правонарушений несовершеннолетних. Виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним»</p>	<p>Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Сентябрь 2021</p> <p>Ноябрь 2021</p> <p>Февраль 2022</p> <p>Март 2022</p> <p>Апрель 2022</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп</p>	<p>ЛР 2, ЛР 3; ЛР 9</p>
	<p>Единый День профилактики</p>	<p>Обучающиеся 1-2 курсов</p>	<p>Ноябрь 2021 Март 2022</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Представители субъектов профилактики</p>	<p>ЛР 2, ЛР 9</p>
	<p>Акция «СПИД/ВИЧ есть в нашей жизни. Но он не должен быть среди нас!»</p>	<p>Обучающиеся 1-3 курсов</p>	<p>Декабрь 2021</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп</p>	
	<p>Участие в межведом-</p>	<p>Обучающиеся</p>	<p>Апрель 2022</p>	<p>Корпус № 5</p>	<p>Плахова О.Е специалист,</p>	

	ственном мероприятии «Дети России - 2021»	1-3 курсов			курирующий воспитательную работу Представители субъектов профилактики	
	Акция «Здоровье – твое богатство», посвященная Всемирному дню здоровья. Спортивные праздники. Конкурс коллежей «Здоровым быть здорово!»	Обучающиеся 1-3 курсов	Октябрь 2021 Апрель 2022	Корпус № 5	Хобот Ю.В., преподаватель физвоспитания Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	
	Акция посвященная Международному Всемирному дню отказа от курения.	Обучающиеся 1-3 курсов	май 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	ЛР 2, ЛР 9
	Участие в акциях: 1. «Свеча памяти» - акция памяти о погибших защитниках Отечества. 2. «Георгиевская ленточка». 3. «Бессмертный полк». 4. «Дорогами к обелиску» «День добра»	Обучающиеся 1-3 курсов	Май 2022	г.о.Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	ЛР1; ЛР 2, ЛР 5
	Акция, «Мир без наркотиков», посвященная Международному дню борьбы с нарко-	Обучающиеся 1-3 курсов	Май 2022		Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 2, ЛР 9

		манией.				Актив групп	
4.	Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни	Мероприятия в рамках проектов					
		Проект «Пропаганда ЗОЖ, профилактика алкоголизма, наркомании, употребления психоактивных веществ (ПАВ)»					
		Фитнес- проект «В ногу со временем»					
		Проект «Активное Подмосковье»					
		Проведение в рамках акции «Здоровье – твое богатство» «Единого дня здоровья». Спортивные соревнования: - мини-футбол; - прыжки в длину; - перетягивание каната; -легкоатлетический кросс	Обучающиеся 1 курсов	Сентябрь 2021	г.о. Серпухов, стадион «Труд»	Преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
		Общешкольная спартакиада на первенство отделения, курса, колледжа. - по волейболу; - по баскетболу; - по футболу; - по настольному теннису; - легкой атлетике; -гиревому спорту -ОФП	Обучающиеся 1-4 курсов	в течение года (по отдельному графику)	г.о. Серпухов	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
		Участие в городской и областной спартакиа-	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь май	Подмосковный регион	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9

	дах обучающихся государственных образовательных учреждений среднего профессионального образования Московской области.				Кураторы учебных групп	
	Занятия студентов в секциях по настольному теннису, волейболу, баскетболу, общей физической подготовке, легкой атлетике, лыжам.	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	г.о. Серпухов	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
	Участие в городских и областных спортивных праздниках.	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	Корпус № 5	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
	Проведение спортивно-массового праздника, посвященного Дню защитника Отечества	Обучающиеся 1-3 курсов	Февраль 2022	Корпус № 5	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
	Проведение спортивных соревнований для первокурсников	Обучающиеся 1 курса	Март-апрель 2022	Корпус № 5	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	ЛР 2 ЛР 9
	Проведение тренинго-	Обучающиеся	В течение	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист,	ЛР 9, ЛР 10,

		вых индивидуально-групповых занятий в рамках реализации программы профилактики асоциального поведения	1-2 курсов	года		курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 11, ЛР 12; ЛР 14
		Интерактивный цикл занятий совместно с представителями городского наркологического диспансера в рамках реализации программы «Твое здоровье»	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 9
		Проведение совместных мероприятий с ЦГБ им. А.П.Чехова по профилактике потребления ПАВ и формированию зависимостей в молодежной среде	Обучающиеся 1-2 курсов	Ноябрь 2021 Март 2022	г.о.Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12; ЛР 14
5.	Модуль 5. Профессиональное воспитание	Мероприятия в рамках проектов Проект «Профессиональная ориентация» Проект «Путевка в жизнь!» Проект «Билет в будущее» Проект «Развитие карьеры» Проект «Социальное партнерство и наставничество»					
		Организация и проведение конкурса презентаций «Моя профессия- моя династия»	Обучающиеся 1-4 курсов	Сентябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	
		Интерактивный курс	Обучающиеся	В течение	Корпус 5	Плахова О.Е специалист,	ЛР 13; ЛР 14;

	«Эффективное поведение на рынке труда» при участии сотрудников МУС «Центр по профориентации и трудоустройству молодежи»	4 курсов	года		курирующий воспитательную работу	ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Встречи с социальными партнерами (руководителями предприятий, работающими на производстве, посещение мероприятий по профессии или специальности) Тематическая экскурсия на предприятие АО «Серпуховхлеб»	Обучающиеся 4 курсов	Октябрь 2021	г.о. Серпухов	Коллерова А.Г.. зав. мастерскими	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 17; ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Фестиваль профессий	Обучающиеся 3 курсов	Ноябрь 2021	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Выставка учебных мест «Образование и карьера -2021»	Обучающиеся 3 курсов	Ноябрь 2021	г.о. Пущино	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Мастер-классы «Знакомьтесь: профессия повар, кондитер» в рамках реализации	Обучающиеся 4 курсов	В течение года	Корпус 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподава-	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

	программы «Я и моя профессия»				тель специальных дисциплин	
	«Молодые предприниматели» для обучающихся выпускных групп	Обучающиеся 4 курсов	Январь, 2021	г.о. Серпухов	Селезнева А.А., руководитель центра по профориентации трудоустройству выпускников Коллерова А.Г.. зав. мастерскими Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18; ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Участие в движении «Молодые профессионалы» WSR Московской области по компетенции «Поварское и кондитерское дело»	Обучающиеся 4 курсов	По графику РКЦ	По согласованию	Корнеева О.В.. Руководитель структурного подразделения Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин Громова И.Н. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18; ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Информационно-консультационное занятие «Стратегия и тактика поиска работы» для обучающихся выпускных групп	Обучающиеся 4 курсов	Февраль, 2021	г.о. Серпухов	Селезнева А.А., руководитель центра по профориентации трудоустройству выпускников Коллерова А.Г.. зав. мастерскими Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18; ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
	Единый день профориентации для обучающихся из числа лиц с инвалидностью	Актив Совета обучающихся	Февраль, 2022	Корпус №1	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Селезнева А.А., руководитель центра по профориен-	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

		и ограниченными возможностями здоровья				тации трудоустройству выпускников Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин	
		Мастер-класс по приготовлению горячих блюд	Обучающиеся 3 курсов	Март 2022	Корпус 5	Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин Громова И.Н. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
		Участие в городском фотоконкурсе «Профессии нашего города глазами молодежи»	Обучающиеся 1-4 курсов	Март 2022	г.о. Серпухов	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп	ЛР 4; ЛР 11
		Единый день открытых дверей для учащихся 9-11- х классов общеобразовательных школ Южного региона Подмосковья	Актив групп	Март, 2022	Корпус №5	Коллерова А.Г.. зав. мастерскими Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
		Информационно-консультационное занятие. Навыки самопрезентации. Способы эффективной коммуникации в ситуации трудоустройства для обучающихся выпуск-	Обучающиеся 4 курсов	Февраль, 2022	Корпус №5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

		ных групп				
		Участие в выпечке Пасхальных куличей на Владычном подворье женского монастыря.	Обучающиеся 1-3 курсов	Апрель 2022	г.о. Серпухов	Коллерова А.Г.. зав. мастерскими ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
		Ярмарка учебных мест для учащихся общеобразовательных школ городского округа Серпухов	Обучающиеся 3 курса	Апрель, 2022	г.о. Серпухов	Селезнева А.А., руководитель центра по профориентации трудоустройству выпускников Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
		Участие в областном конкурсе «Пасхальный стол»	Обучающиеся 3 курса	Май 2022	Подмосковный регион	Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
		Цикл видеопрезентаций специальностей и профессий реализуемых в ГАПОУ МО «Губернский колледж»	Обучающиеся 3-4 курсов	Май, 2022		Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кровец Н.М.. преподаватель специальных дисциплин ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21
6.	Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в общежитии.	Мероприятия в рамках проектов Проект «Общежитие – наш студенческий дом»				
		Совместная работа с инспектором по делам несовершеннолетних	Обучающиеся, проживающие в общежитии	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель общежития Плахова О.Е., социальный ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,

		и КДН по выяснению случаев правонарушений совершенных обучающимися колледжа.				педагог Кураторы учебных групп	
		Организация бесед с проведением диагностик по темам: профилактика наркомании и алкоголизма; ответственность за правонарушения.	Обучающиеся, проживающие в общежитии	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель общежития Плахова О.Е., социальный педагог Кураторы учебных групп	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,
		Беседы с абитуриентами о правилах проживания в общежитии, о создании условий в общежитии. Выпуск памяток для абитуриентов.	Обучающиеся, проживающие в общежитии	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель общежития	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,
		Расселение студентов, составление списков проживающих по комнатам, составление списков детей, требующих особого внимания: - дети, оставшиеся без попечения родителей; - дети, стоящие на внутриколледжном учете, на учете в КДН	Обучающиеся, проживающие в общежитии	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель общежития	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,
		Тематические встречи в общежитии, с при-	Обучающиеся, проживающие	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель общежития	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,

	<p>глашением работников полиции, суда по вопросам воспитания: «Знай и соблюдай законы»</p>	в общежитии			Тимофеев Н.В., зам.директора по безопасности	
	<p>Проведение цикла лекций-практикумов по социально-психологическим проблемам молодежи: Кураторские часы: - «Психологическая подготовленность к профессии» - «Алкоголь и подросток» - «Поговорим о чувствах сокровенных» (Любовь старших подростков) -«Разрешение конфликтных ситуаций на экзаменах, рабочих местах» Лекторий: «Твое психологическое здоровье» «Как избежать стресса во время сессии»</p>	Обучающиеся, проживающие в общежитии	<p>Сентябрь 2021</p> <p>Октябрь 2021</p> <p>Январь 2022</p> <p>Март 2022</p> <p>Май 2022</p> <p>Июнь 2022</p>	Корпус № 3	<p>Рогошина И.А., воспитатель общежития Специалисты МДЦ «Юность» Кураторы учебных групп</p>	<p>ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,</p>

Приложение 4
к ООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

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

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

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

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

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

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	
Письменная экзаменационная работа (дипломный проект)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного экзамена).

В ГАПОУ МО «Губернский колледж» демонстрационный экзамен включен в выпускную квалификационную работу (ВКР), и в данном случае тематика дипломной работы (дипломного проекта) должна соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. В таком случае для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе (дипломном проекте).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс.

2.2. Порядок проведения процедуры

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Порядок и последовательность проведения защиты ВКР и выполнения задания демонстрационного экзамена. При наличии компетенции WS, указывается наименование компетенции и возможность использования материалов и процедур ДЭ по WS. Указывается количество заданий, входящих в комплект примерных заданий по ДЭ в целом и в отдельный вариант, порядок проведения отдельных элементов задания (теоретической части, практической части, отдельных модулей), количество экспертов, задействованных в процессе. Указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломную работу (дипломный проект). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать для формулировки тем дипломных работ (дипломных проектов) ВКР и для формирования задания демонстрационного экзамена:

- «Поварское дело»;
- «Кондитерское дело».

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

В случае проведения демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена, рекомендуется разрабатывать задания к нему на основе соответствующих профессиональных стандартов, с учетом данной ПООП и заданий компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело», разработанных союзом.

Тематика ВКР должна соответствовать одному или нескольким профессиональным модулям.

В комплект примерных заданий для ДЭ может входить несколько модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Структура и содержание типового задания для ДЭ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.1.1. Формулировка типового практического задания (приводится наименование задания для оценки результатов освоения программы СПО).



Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело».

КОД 2.1

Согласовано:

Международный эксперт по компетенции «Поварское дело»

Иришкин Е.Н. _____

3.2. Условия выполнения практического задания:

3.2.1. Практические задания демонстрационного экзамена выполняются с учетом установленных регламентов. Для проведения демонстрационного экзамена в качестве экспертов приглашаются представители работодателей, образовательных организаций, имеющие удостоверение эксперта. В период демонстрационного экзамена организуется прямая видеотрансляция процесса сдачи демонстрационного экзамена в сети Интернет.

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формы участия
2. Модули задания и необходимое время
3. Критерии оценки
4. Необходимые приложения

Количество часов на выполнение задания: 12 ч.

Порядок выполнения демонстрационного экзамена

ВВЕДЕНИЕ

При разработке задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлд-скиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ « 09» декабря 2016 г. № 1565

2. Техническое описание компетенции «Поварское дело»

Минимальное количество рабочих мест -5.

Работа участников может быть организована не более, чем в две смены.

Максимальное количество участников – 10 человек.

Необходимое количество экспертов – 9 человек.

1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Индивидуальная

2. МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

2.1. Модули задания и время выполнения приведены в таблице 1

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля по видам приготовления блюд	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Работа (А, Е, В)	23,50	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Finger food	3,97	
3	Горячее блюдо - рыба	3,99	
4	Десерт	3,97	
5	Работа модуля (FGH)	22,70	4,5 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
6	Горячая закуска - морепродукты	3,97	
7	Горячее блюдо – бифштекс рубленый	3,97	
8	Десерт «Эклер»	3,97	

Выполнение работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

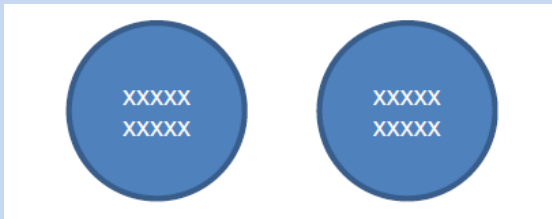
Все участники конкурса за два дня проходят 6 модулей АВЕFGH = (АВЕ + FGH). На выполнение модулей АВЕ и FGH даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения конкурсного задания 12 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 70 %

Модули ABEFGH (100%) = Модуль ABE (35%)+Модуль FGH (35%)

Порядок выполнения

Модуль 1

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа		
Часть А	Finger food	34
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1ый вид(ово-лакто): <ul style="list-style-type: none"> - используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); (Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты) • 2ой вид с использованием слоёного теста бездрожжевого: <ul style="list-style-type: none"> - обязательный компонент печеньговяжъя. 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Закуски должны быть поданы на 2 плоских блюдах (10 штук, 5 и 5 на каждом блюде, всего 20 штук), круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см в соответствии с нижеприведённой схемой:  <p>Подаются два идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из списка продуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика» 	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • печеньговяжъя • ингредиент из чёрного ящика 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса,</p>	

	за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--	--

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы (судак)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • минимум 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - один гарнир – пюре; - второй гарнир из овощей – нарезка Жюльен; <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть В	Десерт	34
Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 1 соус на выбор участника 	

<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 110г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Оформление десерта на выбор участника • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для начинки яблоки
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>

Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа

<p>Часть F</p>	<p align="center">Горячая закуска Морепродукты</p>	<p align="center">34</p>
<p>Описание</p>	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов - использовать ингредиент из чёрного ящика</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	

	При подаче запрещается использовать борта тарелки!	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из спискапродуктов • используйте продукты из «Чёрного ящика» - морепродукт 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть G	Горячее блюдо Биштекс рубленный	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячего блюда биштекс рубленный из говядины • 1 соус на выборучастника • 2гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - овощной гарнир на выборучастника; - картофельныйгратен. <p>(Можно использовать рецептуру по книге Паули, рецептура будет предоставлена на форуме).</p> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника</p>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • общий вес блюда должен составлять минимум 220грамм • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из спискапродуктов 	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	
Часть H	Десерт «Эклер»	34

Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»</p> <p>Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты</p>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом на выбор участника • Масса десерта максимум 200г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Температура тарелки от 1 °С до 14°С (температура измеряется по краю тарелки) <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из списка продуктов • обязательный ингредиент -лимон
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.



3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.2.1. Порядок оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

Критерии оценки по разделам задания демонстрационного экзамена выполняются по п.м.

№ п/п	Перечень ПМ
1.	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2.	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3.	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4.	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5.	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6.	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Критерии оценки по разделам задания выполняются по каждому ПМ.

Критерии оценки по видам выполнения работ и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) приводится в Таблице 2.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Таблица 2.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Судейская оценка	Измеряемая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Finger food	2.75	1.22	3.97
E1	Часть Е Горячее блюдо - Рыба	2.75	1.24	3.99
B1	Часть В Десерт	2.75	1.22	3.97
F1	Работа модуля 3	12.60	9.60	22.20
F2	Часть F Горячая закуска Море-продукты	2.75	1.22	3.97
G	Часть G Горячее блюдо Бифштекс рубленный	2.75	1.22	3.97
H	Часть H Десерт «Эклер»	2.65	1.32	3.97
Итого =				70

Критерии измерения оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков (пищевые/не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;

- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Заказ сырья сдан вовремя;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует в день С-1;
- ✓ Доказ сырьем отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему о: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

0-10 баллов – «неудовлетворительно» ;

10-19 баллов – «удовлетворительно» ;

19-25 баллов – «хорошо» ;

25-100 баллов – «отлично».

*Система оценки полностью соответствует стандартам WorldSkills по компетенции «Ворлдскиллс «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Конкурсное задание и схема его оценки на национальные чемпионаты WorldSkills разрабатывается специалистами особо высокого класса, имеющими продолжительный профессиональный и практический опыт.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

При проведении демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена ВКР в форме дипломной работы (дипломного проекта) выполняется в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций».

При включении демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР:

1.1. Общие положения (Примерное Положение об порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) с включением демонстрационного экзамена, см. приложение 1);

1.2. Примерная тематика дипломных проектов (работ) по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При сдаче ДЭ по компетенции «Поварское дело» оценивается качество выполнения заданий профессиональных модулей:

ПМ 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПМ 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

