

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



СОГЛАСОВАНО
И.П. Григорян А.Я.
И.А. Григорян
(подпись и инициалы)
«15» июня 2022г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
"Губернский колледж"
А.И. Лысков
«15» июня 2022г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

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

г.о.Серпухов, 2022 г.

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО
заседание Методического
совета
протокол № 6

от «31» мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО
решение
Педагогического
совета
протокол №12

от «02» июня 2022г.,

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
ГАПОУ МО "Губернский
колледж"

приказ №87-О
от «15» июня 2022г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер* разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер* утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

- примерной основной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Утверждено протоколом
Федерального учебно-методического
объединения по УГПС 43.00.00:

от 28.06.2021 № 01

(реквизиты утверждающего документа)

Зарегистрировано в
государственном реестре
примерных основных
образовательных программ:

33

(регистрационный номер)

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от
28.02.2022

(реквизиты утверждающего документа)

**АКТ
СОГЛАСОВАНИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ**

рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
(ПКРС) среднего профессионального образования, реализуемой
Государственным автономным профессиональным образовательным
учреждением Московской области «Губернский колледж»,

по направлению подготовки
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

профессия
43.01.09 «Повар, кондитер»

Совместно разработанная, образовательной организацией и представителями работодателей программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, представленная для анализа и согласования, позволяет сделать следующие выводы:

1. ПКРС соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности повара, кондитера, отражает современные инновационные тенденции в развитии предприятий общественного питания.
2. Предусмотрено, изучение современных производственных технологий приготовления блюд, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов «WorldSkills» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
3. Вариативная часть программы распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, требованиями «WorldSkills Russia» и возможностями продолжения образования. А также отвечает актуальным запросам работодателей, способствует формированию профессиональных компетенций направленных на умения пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения и поддерживать деловую репутацию предприятия.
4. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, достаточен для получения заявленных в ней результатов и соответствует ФГОС СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года №1569.

5. Объем и содержание практического обучения (практических занятий, учебной и производственной практик) достаточны для получения заявленных в ППКРС результатов.

6. Предусмотренное материально-техническое и методическое оснащение учебного процесса (оборудование учебных кабинетов, лабораторий и мастерских; учебная литература; электронные образовательные ресурсы; учебно-методические комплексы) позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников образовательного учреждения, созданы все условия для развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7. Форма и содержание процедур контроля качества, освоения программы подготовки специалистов среднего звена позволяют дать целостную оценку качеству подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

Заключение: представленная на согласование программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

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



Е.И. Феногорова

И.П. Григорян А.В.
Ресторан «Себастья»
М.П.



А.В. Григорян

Содержание

Акт согласования ООП с работодателями	
Раздел 1. Общие положения.....	4
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 квалифицированных рабочих и служащих	
Приложения:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	
Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	
Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 2. Рабочие программы общепрофессиональных учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.06 «Охрана труда»
Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.09 «Физическая культура»
Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.10 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»
Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.11 «Эффективное поведение на рынке труда»/ «Психология личности и профессиональное самоопределение»
Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.12 «Деловая культура»
Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.13 «Основы предпринимательской деятельности»
Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.14 «Экологические основы природопользования»
Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.15 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»/
«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»
Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.16 «Основы финансовой грамотности»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Губернский колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016г. № 1569, 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 основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования в соответствии требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с использованием ПООП ,

Организация-разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Экспертные организации: Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства

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 от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (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 Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

- 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;

– Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 года №996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

– 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».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

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

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

– 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;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер

Формы получения образования: в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Губернский колледж»

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования: 5904 академических часа.

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

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению – общественное питание.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
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.
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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.
		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; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	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 связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
--	--	---

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс – оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи;

		<ul style="list-style-type: none"> – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при

	<p>для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

<p>закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>материалов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система
--	---	--

		<p>ХАССП) и</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <p>- обжаривать кости мелкого скота;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске

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

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,

особенностями заказа, сезонностью;

- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- доводить соусы до вкуса;
- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени

		<p>готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none">– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">- замачивать сушеные;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и собственном соку;- жарить сырые и предварительно отваренные;- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать;- готовить овощные пюре;- готовить начинки из грибов;– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">- замачивать в воде или молоке;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;- жарить предварительно отваренные;- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;- готовить пюре из бобовых;– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
--	--	--

- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

		<p>температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке

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

- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
- подготавливать продукты для пиццы;
- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
- жарить в большом количестве жира;
- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
- рассчитывать стоимость,
- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд,

		<p>кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании;
--	--	---

- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость,
- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

Знания:

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

		<p>региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для
--	--	--

		<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных
--	--	---

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
- тереть хрен на терке и заливать кипятком;
- растирать горчичный порошок с пряным отваром;
- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
- готовить производные соуса майонез;
- корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
- определять степень готовности соусов;
- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход соусов при порционировании;
- выдерживать температуру подачи;
- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
- творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных

		<p>соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе

		<p>растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента,

		<p>в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных
--	--	---

		<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе

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

- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
- органолептические способы определения готовности;
- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

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

		<p>контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействиях с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по
--	--	--

		<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	---

	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействиях с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <hr/> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом
--	---	---

		<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;

		<ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске

<p>оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления <ul style="list-style-type: none"> – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и
--	---

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

		<ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,
--	--	---

		<p>используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для

		<p>приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

<p>творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействиях с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с
---	---

		<p>потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими

<p>изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских

		<p>изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

4.3. Личностные результаты

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	ЛР 8

групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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 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 «Повар, кондитер» 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 Приложении3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы Приложении3.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранный язык;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

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

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Губернский колледж», реализующие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально – технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный

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

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

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 citrusовых, 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 citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает в себя учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ МО «Губернский колледж», где имеется в наличие оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», и «Кондитерское дело» (или их аналогов).

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.

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).

43.01.09 Повар, кондитер

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.	25	2018

		Литература. Практикум. Учебное пособие. 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	20	2018
		Фещенко Т.С. Астрономия. Учебник	20	2019
		Фещенко Т.С. Астрономия. Практикум	20	2021
	Профильные общеобразовательные дисциплины			
ОУП.09	Математика	Башмаков М.И. Математика. Учебник.	40	2019
		Башмаков М.И. Математика. Задачник Учебное пособие.	40	2018
ОУП.10	Информатика	Цветкова М.С. Информатика.. Учебник.	20	2018
		Цветкова М.С. Информатика.. Практикум. Учебное пособие.	20	2019
ОУП.11	Обществознание	Важенин А.Г.	20	2019

		Обществознание. Учебник. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию. Учебное пособие. Важенин А.Г. Обществознания. Контрольные задания. Учебное пособие.	15	2019
		Контрольные задания. Учебное пособие.	15	2017
УД.12	Основы проектной деятельности	Балашов А.И. Управление проектами. Учебник.	15	2019
ОП.	Общепрофессиональные дисциплины			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебник.	25	2016
		Лаушкина Г.Г. Основы микробиологии, Физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебник.	35	2018
		Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиены. Учебник. Ч.1	20	2017
		Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник	15	2018
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров. Учебник.	15	2018
			15	2019
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник.	25	2016
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник.	25	2018
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания.. Учебник.	25	2018
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания. Учебник.	20	2020

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	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
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебное пособие.	20	2017
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта	20	2019
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Учебник	10	2017
		Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании. Учебник	30	2019
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Щербакowa Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы ОП.	30	2015
		Учебник	60	2021
ОП.08	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
ОП.09	Физическая культура			
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	Иванова И.Н. Рисование и лепка. Учебное пособие	20	2019
ОП.				2020
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда			

ОП.12	Деловая культура	Шеламова Г.М. Психология общения. Учебное пособие.	20	2018
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности/Психология личности и профессиональное самоопределение	Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебное пособие	20	2020
		Дубровина И.В. Психология. Учебник	15	2018
ОП.14	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Экологические основы природопользования. Учебник.	15	2018
		Манько О.М. Экологические основы природопользования. Учебник.	20	2018
ОП.15	Кухни народов мира			
ОП.	Финансовая грамотность	Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Учебник	30	2020
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник.	20	2017
			20	2019
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар».	20	2020
		Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Учебник.	10	2017
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник.	20	2017
			15	2020
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар».	15	2020
		Солдатенкова И.А.	10	2017

		Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник Самородова И.П.	50	2018
		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебное пособие Качурина Т.А.	20	2018
		Приготовление блюд из рыбы. Учебное пособие Качурина Т.А.	20	2018
		Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие Дубровская Н.И.	20	2018
		Приготовление супов и соусов. Учебное пособие Дубровская Н.И.	20	2018
		Приготовление супов и соусов. Практикум Учебное пособие Соколова Е.И.	20	2018
		Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебное пособие Шитякова Т.Ю.	20	2018
		Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых изделий, яиц, творога, теста. Учебное пособие	20	2018
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник.	20	2017
		Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник.	15	2020
		Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник	15	2017
		Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник	25	2018

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник.	20	2017
		Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Учебник.	15	2020
		Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник	15	2017
			25	2018
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие	15	2017
		Учебник. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник.	25	2018
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.	15	2015
		Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Учебник	25	2018
		Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник	20	2020

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 преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчет 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 567736 (пятьсот шестьдесят семь тысяч семьсот тридцать шесть) рублей.

Раздел 7. Фонды 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 может проходить в форме демонстрационного экзамена.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер сдают демонстрационный экзамен.

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.

7.5. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, 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:

Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 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

Ушанов Юрий Васильевич – вице-президент по вопросам межотраслевого взаимодействия Федерации рестораторов и отельеров

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

Янченкова Елена Владимировна - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс», к.п.н.

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

Ермилова Светлана Владимировна - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»

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

Ледовских Николай Анатольевич - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»

**Разработчики рабочих программ учебных дисциплин,
и рабочих программ профессиональных модулей:
Организация разработчик:**

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

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

Члены рабочей группы:

Корнеева Ольга Владимировна – заместитель директора по УР;
Исаева Марина Алексеевна – руководитель СП;
Коллерова Антонина Герасимовна – заведующий мастерскими;
Кровец Наталья Михайловна – председатель предметно-цикловой комиссии
специальных дисциплин;
Лапшина Людмила Евгеньевна – преподаватель иностранного языка, Высшей
категории;
Урядченко Татьяна Евгеньевна – председатель ПЦК, 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;
Швецова-Федосова Валерия Андреевна – преподаватель специальных дисциплин и
профессиональных модулей, Первой категории;
Громова Ирина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин и
профессиональных модулей, Высшей категории;
Терехова Наталья Александровна – преподаватель информатики, Высшей категории;
Зубова Елена Юрьевна – преподаватель русского языка и литературы, Высшей
категории;
Хобот Юрий Викторович – преподаватель физической культуры, Высшей категории;
Моргунова Ирина Валентиновна – преподаватель математики, Первая категория;
Плахова Ольга Евгеньевна – преподаватель специальных дисциплин, Высшей
категории.

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 № 4 от 31.08.2021г.
 /А.И.Лысиков/
М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

(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 квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 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</i>

	<p><i>воспитательной компоненты в образовательных организациях;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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». - Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; - <i>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;</i> <p>став ГАПОУ МО «Губернский колледж»</p>
--	---

	<i>-Локальные акты</i>
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 квалифицированных рабочих на практике.
Задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение общих и профессиональных образовательных потребностей, интересов, склонностей и других личностных характеристик обучающихся. 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. 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 русского 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

	<p>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 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.</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	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> <p>Модуль 6. Социальная работа и работа с обучающимися, проживающими в общежитии.</p>
Исполнитель и 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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».

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

представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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 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

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

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной 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
ОП.05 Основы калькуляции и учёта	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21
ОП.06 Охрана труда	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16,

	<p>ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>
<p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>
<p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>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</p>
<p>ОП.09 Физическая культура</p>	<p>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</p>
<p>ОП.10 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий</p>	<p>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</p>
<p>ОП.11 Эффективное поведение на рынке труда/Психология личности и профессиональное самоопределение</p>	<p>ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР21</p>
<p>ОП.12 Деловая культура</p>	<p>ЛР 2, ЛР 4, ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18,</p>

	ЛР 19, ЛР 20, ЛР21
ОП.13 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
ОП.14 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
ОП.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	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
ОП.16 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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного 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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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

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/	Название модуля	Цели и задачи	Формируемые личностные результаты
1.	<p>Модуль 1. Социализация и общекультурное воспитание.</p>	<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 	<p>ЛР1;ЛР2;ЛР3;ЛР4;ЛР5; ЛР6; ЛР 7; ЛР 8; ЛР10; ЛР 11; ЛР 12; ЛР 21</p>

		<p>отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; - содействие формированию у обучающихся позитивных жизненных ориентиров и планов; - оказания помощи обучающимся в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных; - развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни; - вовлечение обучающихся в процесс культурно-эстетического нравственного развития; - создание условий для раскрытия творческого потенциала обучающихся; - осуществление инновационной деятельности, ориентируясь на предпочтения обучающихся; - системные представления о народах России, об их общей исторической судьбе, о единстве народов нашей страны, знание национальных героев и важнейших событий отечественной истории; - формирование ценностного отношения к прекрасному, восприятие искусства как особой формы познания и преобразования мира; 	
--	--	--	--

2.	Модуль 2. Социальная активность	<p>Цель: развитие направлений социальной активности обучающихся как формы их самореализации в колледже</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование общекультурной компетентности (позитивных представлений о конфессиональных и межнациональных различиях, духовно–нравственные основы, нравственные основы семейных отношений, культурно–досуговая сфера); - развития студенческого творчества, создание условий для саморазвития обучающихся и их реализация в различных видах творческой деятельности; - развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни; - представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри колледжа, между ПОУ и др.); - приобретение опыта взаимодействия, совместной деятельности и общения со сверстниками; - формирование осознанного принятия основных социальных ролей, соответствующих подростковому возрасту: социальные роли в семье; - развитие умения планировать трудовую деятельность, рационально использовать время, информацию и материальные ресурсы, соблюдать порядок на рабочем месте, осуществлять коллективную работу, в том числе при 	<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>разработке и реализации учебных и учебно-трудовых проектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование позитивного отношения к учебной и учебно-трудовой деятельности, общественно полезным делам, умение осознанно проявлять инициативу и дисциплинированность; - формирование бережного отношения к результатам своего труда, труда других людей, к колледжному имуществу, учебникам, личным вещам; поддержание чистоты и порядка в колледже; - формирование нетерпимого отношения к лени, безответственности и пассивности в образовании и труде. - 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. - формирование социально-активной позиции личности через создание системы работы по воспитанию гражданина Отечества. 	
3.	<p>Модуль 3. Гражданско-патриотическое и правовое воспитание.</p>	<p>Цель: развитие у молодежи гражданственности, патриотизма как важнейших духовно-нравственных и социальных ценностей, формирование у нее профессионально</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>значимых качеств, умений и готовности к их активному проявлению в различных сферах жизни общества, высокой ответственности и дисциплинированности , социализации молодежи и.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества; - развитие у обучающихся способности рационального осмысления общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личностной причастности к миру во всех его проявлениях. - формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родного края, верности своему Отечеству; - формирование негативного отношения к нарушениям правил внутреннего распорядка в колледже, общественных местах, к невыполнению человеком своих общественных обязанностей; - формирование патриотических чувств и сознания на основе понимания исторических ценностей и роли России в судьбах мира, сохранение и развитие чувства гордости за свою страну; - создание единого 	
--	--	--	--

		<p>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	<p>Модуль 4. Физическое воспитание и здоровый образ жизни</p>	<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> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся культуры здоровья на основе воспитания психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности; - формирование ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания; - развитие культуры безопасной жизнедеятельности; - профилактика наркотической 	<p>ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9</p>

		<p>и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - понимание и одобрение правил поведения в обществе, уважение органов и лиц, охраняющих общественный порядок; - осознание конституционного долга и обязанностей гражданина своей Родины; - оптимальное развитие физических качеств, присущих человеку; - укрепление и сохранение здоровья, а также закаливание организма; - совершенствование телосложения и гармоничное развитие физиологических функций. 	
1.	Модуль 5. Профессиональное воспитание.	<p>Цель: подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего развитой профессиональной компетентностью.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие профессиональной направленности, профессионального самосознания, профессиональной этики; - формирование профессионально важных качеств и потребности в постоянном 	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР-21

		<p>профессиональном росте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитание учебной культуры, выработка индивидуального стиля учебной деятельности; - формирование компьютерной грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда; - ориентация обучающихся на профессиональные достижения и реализацию профессионального потенциала; - развитие профессиональной направленности личности обучающихся, формирование устойчивого интереса к будущей профессиональной деятельности; - ориентация обучающихся на профессиональные творческие достижения и реализацию профессионального потенциала. <p>формирование способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации);</p> <ul style="list-style-type: none"> - содействие трудоустройству выпускников, адаптации обучающихся к рыночным отношениям в сфере профессиональной (трудовой) деятельности; - развитие форм внеучебной деятельности по профилю специальности (в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, в том числе движении WorldSkillsRussia) 	
6.	Модуль 6. Социальная работа и	Цель: помощь обучающимся, оказавшимся в трудной	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,

	<p>работа с обучающимися, проживающими в общежитии.</p>	<p>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 	
--	--	--	--

		<p>несовершеннолетних и защите их прав;</p> <ul style="list-style-type: none"> - предотвращение и разрешение конфликтных ситуаций между студентами общежития; - реализация системы профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения; - коммуникативное взаимодействие с участниками воспитательного процесса в общежитии; - содействие поддержанию порядка в общежитии (режим и правила общежития) 	
--	--	---	--

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.	Участие обучающихся в, лекциях, встречах со

	<p>Задачи: создать в образовательном процессе условия для формирования экологического мировоззрения у обучающихся</p>	<p>специалистами, тематические кураторские часы</p>
<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 проектов; 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 действенно - 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 	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектов, развитие наставничества, продвижение молодежных клубов и организаций на базе колледжа</p>

	<p>самореализации;</p> <p>3. Развитие организаторских и управленческих компетенций;</p> <p>4. Вовлечение обучающихся в многоплановую, разнообразную социально-значимую деятельность;</p> <p>5. Углубление знаний по вопросам Государственной политики в области образования;</p> <p>6. Организация специальной психолого-педагогической подготовки студенческого актива.</p>	
Прогнозируемый результат	<p>— повышение количества и качества культурно - творческих событий различных уровней.</p> <p>— создание условий для проявления и развития индивидуальных творческих способностей обучающихся;</p> <p>— повышение уровня культурного развития обучающихся колледжа;</p> <p>— сохранение и приумножение историко-культурных традиций техникума;</p> <p>— воспитание толерантной личности.</p>	

Модуль 2. Социальная активность

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
Проект «Студенческое самоуправление»	<p>Цели:</p> <p>— формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию;</p> <p>— обеспечение реализации прав на участие обучающихся в управлении колледжа, оценке качества образовательного процесса;</p> <p>— формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления,</p> <p>— подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.</p> <p>Задачи:</p> <p>1. привлечение обучающихся к</p>	<p>Участие обучающихся в акциях, в реализации собственных проектов;</p> <p>организация работы по студенческому самоуправлению, продвижение работы клуба молодого избирателя, помощь в оказании юридической поддержки</p>

	<p>решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 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>студентов колледжа, организация уроков экономической грамотности.</p>
<p>Проект «Волонтерство без границ»</p>	<p>Цель: развития и социальной самореализации студенческой молодежи путем ознакомления с различными видами социальной активности, вовлечения их в добровольческое движение.</p>	<p>КТД, акции, походы, квесты, открытые уроки, участие в форумах, организация</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 поддержки различным группам населения; 4. участие в подготовке и проведении массовых социально-культурных, информационно-просветительских и спортивных мероприятий; 5. реализация программ информационно-пропагандистской направленности; 6. налаживание сотрудничества с социальными и коммерческими партнерами для совместной социально-значимой деятельности; 7. создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) и другими организациями осуществляющими социально-значимую деятельность; 8. воспитание у обучающихся активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно – эстетических качеств, чувства патриотизма и др; 9. поддержка и реализация социальных инициатив студенческой молодежи. 	<p>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 муниципальных и региональных конкурсах и проектах.</p>
<p>Проект ЗОЖ Антикафе «Тёмная сторона»</p>	<p>Цели проекта: - организовать исследовательскую творческую самостоятельную деятельность обучающихся в</p>	<p>Акции, ктд, организация и проведение спортивно-</p>

	<p>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. • Твое здоровье и наркотики. • Твое здоровье и алкоголь. • Твое здоровье и питание. • Твое здоровье и твой досуг. 	<p>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, бизнесе, науке, организация клуба любителей настольных игр.</p>
<p>Социальный проект «Быть добру!»</p>	<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> <p>1. организация мероприятий культурно-досуговой, спортивной и направленности для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;</p> <p>2. организация благотворительных акций для ветеранов Великой</p>	<p>реализуется через работу обучающихся в проектах, конкурсах, акциях; организация и проведение праздничных мероприятий в подшефных школах и Реабилитационных центрах для детей инвалидов.</p>

	отечественной войны, педагогического труда, пенсионеров-жителей г.о. Серпухов.	
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»	<p>Цель: оказание помощи детям, нуждающихся в лечении.</p> <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 	Акции, ктд
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
<p>Проект «Профилактика безнадзорности и правонарушений»</p>	<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 наркомании среди подростков; — социально-психологическая помощь неблагополучным семьям; — выявление и пресечение фактов вовлечения несовершеннолетних в совершение преступлений и антиобщественных действий; — профилактика суицида среди подростков. 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты и т.д.</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 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты, встречи со специалистами правоохранительных органов, кураторские часы</p>

	<p>окружающему миру;</p> <p>4. снижение экстремистских проявлений в молодежной среде.</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; 5. изучение уровня политической и правовой культуры обучающихся; 6. информационное обеспечение молодого поколения по конституционным, правовым и общественно-политическим вопросам; 7. реализация правовых знаний о выборах посредством участия в работе участковых избирательных комиссий в период подготовки и проведения выборов (референдума). 	<p>Участие в мероприятиях различного уровня: тематические акции, конкурсы, квесты, кураторские часы, встречи с узкими специалистами</p>
<p>Проект «Я выбираю жизнь»</p>	<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 профилактически 	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, спортивные профилактические мероприятия</p>

	<p>мероприятий, направленных на предупреждение употребления ПАВ, наркотических средств, алкогольных напитков;</p> <p>2. систематическая поддержка связи с межведомственными организациями, занимающимися проблемами безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних;</p> <p>3. улучшение качества воспитания и формирования у обучающихся антинаркотических установок;</p> <p>4. повышение качества здоровья обучающихся;</p> <p>5. оказание обучающимся консультационной помощи</p>	
<p>Проект «Право на выбор»</p>	<p>Цель: формирование правовой культуры учащейся молодежи, отвечающей требованиям гражданского общества; повышения социальной адаптации личности подростка в обществе;</p> <p>Задачи:</p> <p>1. создание единого гражданско-правового пространства учебно-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</p>	<p>Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты</p>

	в конкретных условиях практической жизни и действовать в соответствии с требованиями правовой нормы и закона, вести борьбу с фактами нарушения законности и правопорядка.	
Прогнозируемый результат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сформированность гражданско-патриотической позиции, проявления осознанного проведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей. 2. Эффективные механизмы совместной деятельности участников воспитательной системы учебного заведения: родительской общественности, педагогического коллектива, студенческого самоуправления в сфере профилактики правонарушений. 3. Стабилизация количества правонарушений и преступлений среди обучающихся, снижение количества совершения повторных правонарушений и преступлений. 4. Увеличение числа обучающихся, ориентированных на устойчивые нравственные 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»	<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>	Кураторские часы, акции, встречи со специалистами, круглые столы, викторины, квесты

(ПАВ)»	<p>1.Привлечь обучающихся к участию в мероприятиях, направленных на поддержание и укрепление здоровья.</p> <p>2.Формировать стойкую мотивацию на основы здорового образа жизни.</p>	
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 возможностями здоровья, в том числе инвалидов, профилактика заболеваний и вредных привычек у молодёжи, разработка проведение массовых студенческих спортивных мероприятий, а также информационно-пропагандистское сопровождение молодёжного спорта. 	Спортивные соревнования
Прогнозируемый результат	<p>1.Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом.</p> <p>2.Увеличение количества спортивных секций по различным видам спорта.</p> <p>3.Увеличение количества числа обучающихся, занятых в</p>	

	<p>спортивных секциях</p> <p>4. Формирование культуры здорового образа жизни, ценностных представлений о физическом здоровье, овладения здоровьесберегающими технологиями в процессе обучения и во внеурочное время;</p> <p>5. Осознание обучающимися здоровья как ценности, наличие мотивации на сохранение своего здоровья и здоровья окружающих людей</p>	
--	--	--

Модуль 5. Профессиональное воспитание

Содержание модуля	Цели и задачи проекта	Формы реализации проекта
<p>Проект «Профессиональная ориентация»</p>	<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> <p>1. Актуализировать профессиональную 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>	<p>Реализуется через конкурсы профессионального мастерства, экскурсии на профильные организации и предприятия, посещение выставок, работу с социальными партнерами колледжа.</p>
<p>Проект «Развитие карьеры»</p>	<p>Цель: развитие конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда, их эффективной самореализации в современных социально-экономических условиях.</p>	<p>Реализуется через систему рейтингов: личных и учебных групп в целом (ежемесячный</p>

	<p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечить возможности многоуровневого, конструктивного взаимодействия обучающихся в социуме. 4. Формировать компетенции поиска способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 5. Развивать творческий потенциал обучающихся и повышать их деловую активность. 	<p>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.</p> <p>Проведение профессиональных состязаний и проб (квалификационных, смежных, междисциплинарных).</p>
<p>Проект «Социальное партнерство и наставничество»</p>	<p>Цель: организация наставничества как формы социального партнерства в колледже</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация всех видов практики на предприятиях партнера. 2. Изучение новейших вопросов технологии, организации и управления производством на предприятиях-партнерах. 3. Организация с предприятиями-соцпартнерами экскурсионных занятий. 4. Прохождение стажировки на предприятиях преподавателями колледжа 	<p>Разработка учебных программ и квалификационных требований к специалистам;</p> <p>Организация экскурсий;</p> <p>Ведение производственных практик на предприятиях;</p> <p>Проведение переподготовки и специалистов по</p>

		согласованным программам; Стажировка преподавателей на предприятиях-партнерах.
Проект «Молодежное предпринимательство»	<p>Цель: обеспечить сформированность предпринимательских компетенций у обучающихся.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Провести исследование предпринимательских намерений обучающихся. 2. Создать в образовательном процессе условия для стимулирования предпринимательской активности и формирования предпринимательской позиции обучающихся. 	<p>Исследовательская деятельность по профилю обучения.</p> <p>Проведение встреч с работодателями, состоявшимися, известными, успешными представителями отрасли, выпускниками ОО.</p>
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> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация профессиональных проб. 2. Проведение цикла лекция по профессиям и специальностям. 3. Проведение практических занятий для обучающихся общеобразовательных школ г.о.Серпухов. 	<p>Лекции, беседы, мастер-классы, интенсивы, организации практики</p>
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, 	

	<p>конкурсов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
Проект «Студенческий дом»	<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 	<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»;

	<p>3. Развитие творческого потенциала среди студентов, проживающих в общежитиях колледжа. Организация их досуга, путем вовлечения в спортивно-массовую и творческой деятельности, секции и кружки дополнительного образования</p> <p>4. Организация работы по улучшению бытовых условий обучающихся: поддержание чистоты в комнатах, соблюдение правил пожарной и санитарной безопасности, снижение конфликтности и правонарушений.</p>	<p>-вечеров отдыха, дискотек, фестивалей, концертов; - встреч с интересными людьми; -культурпоходов в кино, театры, на концерты, выставки; -спортивных турниров и соревнований</p>
<p>Прогнозируемый результат</p>	<p>1. Увеличение количества обучающихся, регулярно занимающихся физической культурой и спортом. Формирование у студентов ЗОЖ</p> <p>2. Увеличение количества обучающихся, занимающихся творческой и культурно-массовой деятельностью</p> <p>3. Увеличение количества обучающихся, участвующих в органах студенческого самоуправления.</p> <p>4. Создание в общежитиях школы наставничества</p> <p>5. Снижение уровня нарушений правил проживания в студенческом общежитии и в общественных местах</p>	

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 ПОВАР. КОНДИТЕР

(код, наименование подготовки/специальности/профессии)

на период 2021 -2022 учебный год

г.о. 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	Мероприятия в рамках проектов Проект «Развитие творческой личности средствами культурно-досуговой деятельности». Проект «Экология вокруг нас»					

воспитание	Проект «Планета творческой молодежи» Проект «Школа молодого лидера»					
	Проведение праздника «День Знаний», «Посвящение в студенты»	Обучающиеся 1 курсов	1 сентября 2021	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 Кураторы первого курса	ЛР5;ЛР 7; ЛР 11;
	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;Л Р3;
	Конкурсы в рамках		Сентябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е	ЛР 2; ЛР 10

		<p>акции «Вместе Ярче»</p> <ul style="list-style-type: none"> -мультимедийных плакатов по экологии - рефератов -экологических проектов -экологических сказок -Акция «Вторая жизнь электроники» 				<p>специалист, курирующий воспитательную работу, Баракина А.Н., преподаватель Кураторы групп Актив групп</p>	
		<p>Концертные программы и тематические линейки, посвященные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дню учителя -Дню студента -Дню Защитника Отечества - Международному женскому дню - Дню Победы 	<p>Участники творческих коллективов Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Октябрь 2021 Январь 2022 Февраль 2022 Март 2022 Май 2022</p>	Корпус № 5	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп</p>	ЛР2; ЛР4
		<p>Книжная выставка, посвященная «Дню народного единства»</p>	<p>Обучающиеся 1-4 курсов</p>	<p>Ноябрь 2021</p>	Корпус № 5	<p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы групп Актив групп</p>	ЛР1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 5
		<p>Фестиваль студенческого</p>	<p>Участники творческих</p>		Корпус № 1	<p>Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по</p>	ЛР 7; ЛР11; ЛР 14; ЛР

		<p>творчества «Слава за 5 минут!»</p> <p>- конкурс чтецов «О Пушкин, тебе все песни!»</p> <p>- конкурс вокального творчества и инструментального исполнительства</p> <p>- конкурс «Народный артист»</p> <p>- новогодний марафон «С лёгким паром!» (новогоднее видео поздравление «Удачный кадр», конкурс новогодней песни «Где родилась ёлочка?»), танцевальный батл «Снежный ком»)</p> <p>- конкурс «Самый активный болельщик» (онлайн голосование)</p> <p>- фотоконкурс «Губернский в объективе»</p> <p>- конкурс открыток «Учителя тоже женщины»</p> <p>- конкурс</p>	<p>коллективов обучающихся 1-4 курсов</p>	<p>Октябрь 2021</p> <p>Ноябрь 2021</p> <p>Ноябрь, 2021</p> <p>Декабрь 2021</p> <p>Январь 2022</p> <p>Февраль 2022</p> <p>Март 2022</p> <p>Апрель 2022</p>		<p>УВР</p> <p>Копытова И.Н., педагог-организатор</p> <p>Ключанских Т.А., педагог-организатор</p> <p>Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу</p> <p>Кураторы групп</p> <p>Актив групп</p> <p>Члены Совета обучающихся</p>	21
--	--	--	---	---	--	---	----

		хореографического искусства и оригинальный жанр					
		Поздравление ветеранов колледжа с праздниками	Обучающиеся 2-3 курсов	В течение года	г.о. Серпухов	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	ЛР 6
		Групповые собрания и беседы на темы этики и культуры поведения, нравственности и морали современного молодого человека.	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	Корпус № 5	Кураторы учебных групп	ЛР2; ЛР 5; ЛР 7; ЛР 11; ЛР 21
		Мероприятия, посвященные Международному Дню матери:	Обучающиеся 1-4 курсов	Ноябрь 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную	

		- Беседы в группах - Конкурс творческих работ «Любимое сердце»				работу Кураторы групп 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	Обучающиеся 1-2 курсов	Апрель 2021	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу	ЛР 12

		ценностей.				Кураторы групп Актив групп	
		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		Лысыков А.И., директор колледжа Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Копытова И.Н., педагог-организатор Ключанских Т.А., педагог-организатор Руководители творческих коллективов Плахова О.Е специалист,	ЛР 4; ЛР 5; ЛР 7; ЛР 21

						курирующий воспитательную работу Кураторы выпускных групп	
2	Модуль 2. Социальная активность	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»					
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	ЛР2; ЛР 10	

					Актив групп	
	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	Обучающиеся	Октябрь 2021	Корпус № 5	Зубова Е.Ю.,	ЛР 11; ЛР

		«Поэзия Пушкина»	1-4 курсов			преподаватель Кочетыгова А.В., преподаватель	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 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, ЛР5; ЛР 6
		Благотворительная акция «Сладкий Новый	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021	г.о. Серпухов	Ключанских Т.А. педагог-организатор	ЛР 2, ЛР 13;

		год». Поздравление ребят из Реабилитационного центра в д. Пушино на Наре с Наступающим Новым годом.				Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	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»	Обучающиеся 3-4 курсов	Январь 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий	

		совместно МЦ «Патриот»				воспитательную работу Коллерова А.Г., зав. мастерскими Актив групп	
		Участие во Всероссийской акции «День без гаджетов!» в рамках Международного дня без интернета!	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
		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	ЛР 2; ЛР 14; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 21

						специальных дисциплин Буянова Г.А., преподаватель специальных дисциплин Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	
		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 волонтеров Социальной инклюзии МО	Члены волонтерского движения	Ноябрь – март 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп Волонтерское движение «Мы вместе!»	ЛР 2, ЛР 6; ЛР 7
		Участие в городском	Обучающиеся	Апрель 2022	г.о. Серпухов	Плахова О.Е	ЛР 2, ЛР 5;

		конкурсе чтецов «Читать не больно», посвященного Дню рождения А.С. Пушкина.	1-3 курсов			специалист, курирующий воспитательную работу Актив групп	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:	Обучающиеся 1-3 курсов	Май 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную	ЛР12

		- кураторские часы; -родительские собрания				работу Актив групп Кураторы групп	
		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 «Мы вместе!»	ЛР 2, ЛР 6
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 воспитательную работу Урядченко Т.Е.,	ЛР 1; ЛР 2, ЛР 3; ЛР 5

						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	Обучающиеся 1-4 курсов	Декабрь 2021- июнь 2022 г.	Корпус № 5		Урядченко Т.Е., преподаватель Плахова О.Е	ЛР 1, ЛР 2; ЛР 5

		военных лет», «Ветеран в моей семье», «Награды Родины», «Города-герои», «Последний залп Великой Победы».				специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	
		Посещение музеев и выставок г.о.Серпухова, Чеховского района, Москвы	Обучающиеся 1-4 курсов	В течение года	г.о. Серпухов Чеховский район гМосква	Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2, 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:	Обучающиеся 1-3 курсов	Февраль - май 2022	г.о. Серпухов	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5; ЛР 8

		-возложение цветов к памятнику «Черный тюльпан»; - проведение кураторских часов - встреча с членами Воинского братства				УВР Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Урядченко Т.Е., преподаватель Актив групп Кураторы учебных групп	
		Тематические кураторские часы: «Конституция России и избирательное право», «Правовые основы избирательного процесса в РФ», «Отчизны верные сыны», «Броня крепка», «Великая Победа», «Эти памятные даты», «Служу России», «Блокадный Ленинград», «Дети войны», «Патриот – это...»	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
		Проведение кураторских часов по	Обучающиеся 1-4 курсов		Корпус № 5	Плахова О.Е специалист,	ЛР 2, ЛР 3; ЛР 9

		<p>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>Сентябрь 2021</p> <p>Ноябрь 2021</p> <p>Февраль 2022</p> <p>Март 2022</p> <p>Апрель 2022</p>		<p>курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп</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</p>	

						Кураторы учебных групп Актив групп	
		Участие в межведомственном мероприятии «Дети России -2021»	Обучающиеся 1-3 курсов	Апрель 2022	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Представители субъектов профилактики	
		Акция «Здоровье – твое богатство», посвященная Всемирному дню здоровья. Спортивные праздники. Конкурс колледжей «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 наркоманией.	Обучающиеся 1-3 курсов	Май 2022		Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	ЛР 2, ЛР 9
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».	Обучающиеся 1 курсов	Сентябрь 2021	г.о. Серпухов, стадион «Труд»	Преподаватели физической культуры Кураторы учебных	ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9

		<p>Спортивные соревнования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мини-футбол; - прыжки в длину; - перетягивание каната; -легкоатлетический кросс 				групп	
		<p>Общешкольная спартакиада на первенство отделения, курса, колледжа.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>Участие в городской и областной спартакиадах обучающихся государственных образовательных учреждений среднего профессионального образования Московской области.</p>	Обучающиеся 1-4 курсов	Октябрь май	Подмосковный регион	Хобот Ю.В., преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	ЛР 1; ЛР 2; ЛР 3; ЛР 9
		Занятия студентов в	Обучающиеся	В течение года	г.о. Серпухов	Хобот Ю.В.,	ЛР 1; ЛР 2;

		секциях по настольному теннису, волейболу, баскетболу, общей физической подготовке, легкой атлетике, лыжам.	1-4 курсов			преподаватели физической культуры Кураторы учебных групп	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	ЛР 2 ПР 9

						специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп Актив групп	
		Проведение тренинговых индивидуально- групповых занятий в рамках реализации программы профилактики асоциального поведения	Обучающиеся 1-2 курсов	В течение года	Корпус № 5	Плахова О.Е специалист, курирующий воспитательную работу Кураторы учебных групп	ЛР 9, ЛР 10, 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	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

		потребления ПАВ и формированию зависимостей в молодежной среде					
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 «Эффективное поведение на рынке труда» при участии сотрудников МУС «Центр по профориентации и трудоустройству молодежи»	Обучающиеся 4 курсов	В течение года	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
		Встречи с социальными партнерами	Обучающиеся 4 курсов	Октябрь 2021	г.о. Серпухов	Коллерова А.Г.. зав. мастерскими	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР

		(руководителями предприятий, работающими на производстве, посещение мероприятий по профессии или специальности) Тематическая экскурсия на предприятие АО «Серпуховхлеб»					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. Пушкино	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 программы «Я и моя профессия»	Обучающиеся 4 курсов	В течение года	Корпус 5	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
		«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	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18; ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

						Громова И.Н. преподаватель специальных дисциплин	
		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 и ограниченными возможностями здоровья	Актив Совета обучающихся	Февраль, 2022	Корпус №1	Молчанова Т.Г., 1-й зам.директора по УВР Селезнева А.А., руководитель центра по профориентации трудоустройству выпускников Плахова О.Е специалист, курирующий	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

						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	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

						дисциплин	
		Информационно-консультационное занятие. Навыки самопрезентации. Способы эффективной коммуникации в ситуации трудоустройства для обучающихся выпускных групп	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
		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..	ЛР 13; ЛР 14; ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20; ЛР 21

						преподаватель специальных дисциплин	
		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 и КДН по выяснению случаев правонарушений совершенных обучающимися колледжа.	Обучающиеся, проживающие в общежитии	в течение года	Корпус № 3	Рогущина И.А., воспитатель общежития Плахова О.Е., социальный педагог Кураторы учебных групп	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,

		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	Обучающиеся, проживающие в	в течение года	Корпус № 3	Рогушина И.А., воспитатель	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР

		приглашением работников полиции, суда по вопросам воспитания: «Знай и соблюдай законы»	общежитии			общежития Тимофеев Н.В., зам.директора по безопасности	11, ЛР 12,
		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»	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сентябрь 2021 Октябрь 2021 Январь 2022 Март 2022 Май 2022 Июнь 2022	Корпус № 3	Рогошина И.А., воспитатель общежития Специалисты МДЦ «Юность» Кураторы учебных групп	ЛР 3; ЛР 7; ЛР 9; ЛР 11, ЛР 12,

Приложение 4
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
ПО ПРОФЕССИИ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификаций: Повар, кондитер.

1.2. Применяемые материалы

При разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер применяются 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 профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4 Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

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

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», в котором отражает особенности выбранной формы организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Компетенции Ворлдскиллс, модули которых можно использовать 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 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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»

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 Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в основу положены:

1. ФГОС СПО по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
 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 АВЕFGH (100%) = Модуль АВЕ (35%)+Модуль FGH (35%)

Порядок выполнения

Модуль 1

Модуль 1 – время выполнения 4, 5 часа

Часть А	Fingerfood	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 печенье-говяжья. 	
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: <div data-bbox="762 920 1315 1137" style="text-align: center;"> </div> <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"> • печенье-говяжья • 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, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>	

Часть Е	Горячее блюдо Рыба	34
---------	-----------------------	----

<p>Описание</p>	<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>	
<p>Подача</p>	<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 32 см • 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>	
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	
<p>Специальное оборудование</p>	<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>	
<p>Часть В</p>	<p>Десерт</p>	<p>34</p>
<p>Описание</p>	<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"> • Массадесерта - 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 	

	использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общегостола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте для начинки яблоки 	
Специальное оборудование	разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	
Модуль 2 - время выполнения 4,5 часа		
Часть F	Горячая закуска Морепродукты	34
Описание	<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>	
Подача	<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</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общегостола • используйте ингредиенты из списка продуктов • 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 Бифштекс рубленый	34
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячего блюда бифштекс рубленый из говядины • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - овощной гарнир на выбор участника; - картофельный гратен. <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</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 	
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	Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы), с заварным лимонным кремом»	

	Для приготовления нужно использовать заварной лимонный крем, приготовленный ручным методом «на водяной бане». В качестве начинки к заварному крему допускаются дополнительные компоненты
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 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	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

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 – 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 ПМ.

№ п / п	Перечень ПМ
1.	ПМ.01. Приготовление и подготовка к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5.	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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	Измеримая	Общая
A1	Работа модуля 1	12.60	10.90	23.50
A2	Часть А Fingerfood	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 Морепродукты	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 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.