

Министерство образования Московской области

СОГЛАСОВАНО


(подпись, цифровая)
« 28 » августа 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
образовательной
организации


А.Ю. Лунина
«31» августа 2021 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и) выпускника

Повар кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Воскресенск, 2021 г.

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО
на заседании предметной
(цикловой) комиссии
протокол № 1
от «28» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО и
решением
Педагогического
совета
протокол № 1
от «28» августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом руководителя
образовательной
организации
приказ № 160-о
от «31» августа 2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569;

- примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018);

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

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 основной профессиональной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. 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 «УП.01.01 Учебная практика»

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.01.01 Производственная практика»

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.6. Рабочая программа профессионального модуля «УП.02.01 Учебная практика»

Приложение 1.8. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.02.01 Производственная практика»

Приложение 1.9. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.02.02 Производственная практика»

Приложение 1.10. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.11. Рабочая программа профессионального модуля «УП.03.01 Учебная практика»

Приложение 1.13. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.03.01 Производственная практика»

Приложение 1.10. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 1.11. Рабочая программа профессионального модуля «УП.04.01 Учебная практика»

Приложение 1.13. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.04.01 Производственная практика»

Приложение 1.10. Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.11. Рабочая программа профессионального модуля «УП.05.01 Учебная практика»

Приложение 1.13. Рабочая программа профессионального модуля «ПП.05.01 Производственная практика»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.01 Русский язык»

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.02 Литература»

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.03 Иностранный язык»

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.04 Математика»

Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.05 История»

Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.06 Физическая культура»

Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДБ.08 Астрономия»

Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДП.01 Родная литература»

Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДП.02 Информатика»

Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины «ОДП.03 Химия»

Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины «ПОО.01 Введение в специальность / Естествоведение»

Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета»

Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.06 Охрана труда»

Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.09 Физическая культура»

Приложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины «ОПЦ.10 Основы предпринимательской деятельности»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО).

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

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- 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 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885-390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778)

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная 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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар ↔ кондитер.

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

Форма обучения: очное.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часов, со сроком обучения 3 год 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации Повар ↔ кондитер
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осваивается
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Осваивается

	ассортимента	
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; 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.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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 профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
----------------------------	--------------------------------	---------------------------------

<p>ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>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 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; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбрать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,</p>
---	---	--

		<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и
--	--	--

		<p>управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей,

	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,

		<p>комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <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;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>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

		<p>производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать

		<p>на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 ХАССП) и– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;– правила утилизации отходов– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности

		<p>бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</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 продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;

		<ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при
--	--	---

		<p>приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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:</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 лезоны; варить и

		<p>организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – 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:</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 соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--

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

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

		<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, <p>замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>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

		<p>требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <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
--	--	---

		<p>оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--

		<p>изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, 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
--	--	--

		<p>отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</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 рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,

		<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <ul style="list-style-type: none">– 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества
--	--	--

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

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила разогревания, – правила охлаждения, <p>замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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:</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;

		<ul style="list-style-type: none">– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<ul style="list-style-type: none">- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней 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 рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;- жарить пластованные тушки птицы под прессом;- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в
--	--	---

		<p>сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – 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,
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости
--	--	--

		<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</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

ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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;
--------------	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене
--	--	---

		<p>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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:</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;

		<ul style="list-style-type: none"> – 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; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; <ul style="list-style-type: none"> – 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
--	--	---

		<p>соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных 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 соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования,
--	--	---

		<p>варианты подачи соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и

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

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – 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:</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

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

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

		<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного

	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,
--	---	--

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

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

		<p>хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с 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– 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;
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с 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>ВД 4 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</p>	<p>Практический опыт:</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

	<p>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; – 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков
--	---	---

		<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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с 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

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - 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 безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты,
--	--	--

		<p>полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих 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

		<p>свойств:</p> <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 приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких
--	--	--

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

		<p>десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</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

		<p>другими ингредиентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой 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; – 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
--	--	---

		<p>ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 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</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</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, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – 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 дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		<ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>ВД 5 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:</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; – мыть вручную и в посудомоечной

		<p>машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбрать 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 – выбрать, 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
--	--	--

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

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
--	--	---

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

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

		<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 изделий</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <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 – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
--	------------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – 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
--	--	--

		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

		<p>продуктов в 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
--	--	---

		<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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

<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 представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 13
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 15
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 16
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	ЛР18
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 19
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР20

ПП.01.01	Производственная практика			2	час	108			108	нед	3			час		час	108	час		час		час		час		час		108			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2																													
	Всего часов по МДК					148			142																						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	1	434	12		350	62	16	56						74	70	360	280							344	90		
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3				30	2		28	12	16							30	28										30		
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	3	116	10		106	50		56						44	42	72	64							26	90		
УП.02.01	Учебная практика			4	час	108			108	нед	3			час		час	час	час	108	час	час	час	час	час	час	час	час	108			
ПП.02.01	Производственная практика			4	час	72			72	нед	2			час		час	час	час	72	час	час	час	час	час	час	час	час	72			
ПП.02.02	Производственная практика				час	108			108	нед	3			час		час	час	час	108	час	час	час	час	час	час	час	час	108			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4																													
	Всего часов по МДК					146			134																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	1	440	16		244	76	10	44																370	70		
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				38	4		34	24	10								38	34									38		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	5	108	12		96	52		44							52	46	56	50						38	70		
УП.03.01	Учебная практика			7	час	114			114	нед	3 1/6			час		час	час	час	час	час	час	78	час	36	час	час	114				
ПП.03.01	Производственная практика			7	час	180			180	нед	5			час		час	час	час	час	час	час	72	час	108	час	час	180				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7																													
	Всего часов по МДК					146			130																						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2	1	338	14		252	79	15	44														112	104	226	148	262	76
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7				56	6		50	35	15															56	50		40	16	
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			7	96	8		88	44		44														56	54	40	34	36	60
УП.04.01	Учебная практика			8	час	114			114	нед	3 1/6			час		час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	114	114			
ПП.04.01	Производственная практика			8	час	72			72	нед	2			час		час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	72	72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8																													
	Всего часов по МДК					152			138																						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4	1	534	16		230	62	20	40														94	86	440	144	474	60
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		50	6		44	24	20															50	44		40	10	
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	7	88	10		78	38		40														44	42	44	36	38	50
УП.05.01	Учебная практика			8	час	108			108	нед	3			час		час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	108	108		
ПП.05.01	Производственная практика			8	час	288			288	нед	8			час		час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	288	288	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8																													
	Всего часов по МДК					138			122																						
ПМ.06	ПА					184		112					72		20		24		24		26		26		8		20		36		184
МДК.06.0 1	ПА					72							72		12		6		6		6		12			12		18		72	
МДК.06.0 2	Консультации					112		112						8		18		18		20		14		8		8		18		112	
	Практическая подготовка (учебная и производственная практики)				час	1392			1392	нед	38 2/3			час		час	228	час	час	288	час	час	150	час	144	час	час	582			
	Учебная практика				час	564			564	нед	15 2/3			час		час	120	час	час	108	час	час	78	час	36	час	час	222			

5.2. Календарный учебный график

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
I																	А	К	К																																						
II																		А	К	К																																					
III																		А	К	К																																					
IV																		П	П	П	А	К	К																																		

Обозначения:

Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

С Военные сборы

У Учебная практика

П Производственная практика

Г Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение			
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
I	32 2/3	16	16 2/3	2	1	1	3 1/3		3 1/3	3		3			11	52
II	31	16	15	2	1	1	3		3	5		5			11	52
III	34 5/6	16	18 5/6	2	1	1	2 1/6		2 1/6	2		2			11	52
IV	16 5/6	12	4 5/6	2	1	1	7 1/6	1	6 1/6	13	3	10	2		2	43
Всего	115 1/3	60	55 1/3	8	4	4	15 2/3	1	14 2/3	23	3	20	2		35	199

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 квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
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

включающего в себя: спортивный зал

Залы:

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

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

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

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при

проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (WorldSkills).

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

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

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), 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 прочее), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую

работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

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

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

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

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

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

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

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

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

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Янушкевичус Александр Дмитриевич	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», методист
Тараканова Людмила Николаевна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заведующая структурным подразделением №2

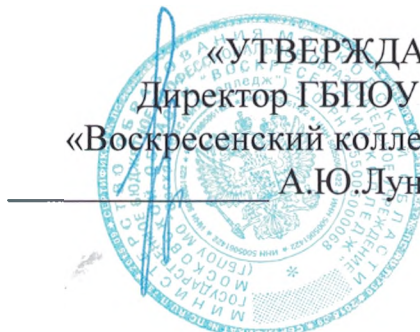
Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Куприна Наталья Леонидовна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заместитель директора по УР
Долгилевская Ольга Эдуардовна	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», заместитель директора по УВР

Приложение 3
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ОДОБРЕНА
Педагогическим советом
Протокол №1 от 30.08.2021

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж»
А.Ю.Лунина



с учетом мнения Студенческого совета
Протокол от №1 от 30.08.2021

с учетом мнения Совета родителей
Протокол №1 от 30.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.00.00 Сервис и туризм

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); – 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 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; – 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»; – 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; – распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года; <ul style="list-style-type: none"> – приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; Закон Московской области от 13 июня 2015 года № 114/2015-ОЗ «О патриотическом воспитании В Московской области» <p>Закон Московской области от 01 декабря 2003 года № 155/2003-ОЗ» О государственной молодежной политике в Московской области» - Закон Московской области «О защите несовершеннолетних от угрозы</p>

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-ПП «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»; декабря 2010 г. №3/140-П);
- Постановление Губернатора Московской области от 3 августа 2006 года № 101-ПП «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

	<p>школьных инспекторов милиции по профилактике наркомании и токсикомании среди учащихся школ и высших учебных учреждений»;</p> <p>- Письмо Министерства образования Московской области от 01.04.2008 г. № 1652-19 п/07 с рекомендациями Министерства образования</p> <p>– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2016г. № 1569</p> <p>– - Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)</p>
Цель 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
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	<p>Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Воскресенский колледж»:</p> <p>Лунина А.Ю., директор колледжа</p> <p>Долгилевская О.Э., заместитель директора по учебно-воспитательной работе колледжа,</p> <p>Куприна Н.Л., заместитель директора по учебной работе</p> <p>Бугченко Е.В., заместитель директора по учебно-производственной работе</p> <p>Трушечкина И.А., социальный педагог</p> <p>Смирнова Н.М., педагог-психолог</p> <p>Лещенко С.В., председатель ПЦК «Сфера обслуживания»</p> <p>Председатель родительского комитета</p> <p>Председатель студенческого совета самоуправления</p>

Данная рабочая программа воспитания 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 представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую	ЛР 9

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
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	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 13
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 15
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 16
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»	
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве	ЛР18
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 19

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы¹**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОДБ.01 Русский язык	ЛР1ЛР2 ЛР5 ЛР12
ОДБ.02 Литература	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР8 ЛР12
ОДБ.03 Иностранный язык	ЛР1 ЛР5 ЛР7 ЛР8
ОДБ.04 Математика	ЛР4 ЛР17
ОДБ.05 История	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР8 ЛР12
ОДБ.06 Физическая культура	ЛР1 ЛР2 ЛР9
ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР1 ЛР2 ЛР9
ОДБ.08 Астрономия	ЛР1 ЛР 3ЛР5
ОДП.01 Родная литература	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР12
ОДП.02 Информатика	ЛР4 ЛР10
ОДП.03 Химия	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР12
ПОО.01 Введение в специальность / Естествоведение	ЛР1 ЛР 3ЛР5
ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 3, ЛР 9
ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 3, ЛР 9, ЛР 10
ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР1 ЛР2 ЛР5 ЛР6 ЛР8 ЛР10ЛР13 ЛР14ЛР15 ЛР21
ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 2, ЛР 12
ОПЦ.06 Охрана труда	ЛР1 ЛР3 ЛР9 ЛР10

¹ Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР1 ЛР5 ЛР7 ЛР8 ЛР
ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР1 ЛР2 ЛР9
ОПЦ.09 Основы предпринимательской деятельности	ЛР4 ЛР7 ЛР14 ЛР16
ОПЦ.10 Основы предпринимательской деятельности	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 12
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15

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

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

Комплекс примерных 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.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся в контексте реализации образовательной программы.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (виртуальные экскурсии и др.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным образовательным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал Госуслуг.

При реализации программы воспитания для инвалидов и лиц с ОВЗ создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Рабочая программа обеспечивает формирование воспитательного пространства ПОО при условии соблюдения условий ее реализации, включающих:

- диагностику актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
- диагностику профессионально-личностного развития;
- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся;
- определение своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью);
- этно-культурных особенностей и социальной ситуации;
- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;
- профилактику вредных привычек и правонарушений;
- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Нормативно-правовыми условиями реализации программы воспитания являются основные положения Международного права, Конституция РФ, Российское законодательство, Указы Президента России, нормативные документы Министерства образования и науки РФ, Министерства образования Московской области, локальные нормативные акты колледжа.

Содержание нормативно-правового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает в себя:

- рабочую программу воспитания в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;
- рабочие программы воспитания по профессиям/специальностям (реализуемые как компонент ПООП);
- календарный план воспитательной работы на год
- примерные трудовые функции организаторов воспитательной деятельности системе воспитательной работы в колледже;
- локальные акты образовательной организации в части воспитательного процесса.

Содержание нормативно-правового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает в себя:

Устав ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Лицензия на право ведения образовательной деятельности

Свидетельство о государственной аккредитации

- рабочую программу воспитания в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;
- рабочие программы воспитания по профессиям/специальностям (реализуемые как компонент ПООП);
- календарный план воспитательной работы на год;
- примерные трудовые функции организаторов воспитательной деятельности системе воспитательной работы в колледже;
- локальные акты образовательной организации в части воспитательного процесса:

Правила внутреннего распорядка обучающихся

Положение о Совете обучающихся

Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий

Положение о формировании основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей

Положение о классном руководстве

Положение об индивидуальном проекте обучающихся

Положение об олимпиадах и конкурсах проф. мастерства

Положение о библиотеке

Положение о социально-психологической службе

Положение о студенческой научно-практической конференции

Положение о психолого-педагогическом консилиуме

План воспитательной работы ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Положение об организации внеурочной деятельности

Положение о работе кружков и секций

Положение о волонтерском движении и т.д.

- рабочую программу воспитания в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

-рабочие программы воспитания по профессиям/специальностям (реализуемые как компонент ПООП);

-календарный план воспитательной работы на год

-примерные трудовые функции организаторов воспитательной деятельности системе воспитательной работы в колледже.

Все материалы расположены на сайте: [восколледж.рф http://xn--b1aecfrgavb2a.xn--p1ai/sveden/document/](http://xn--b1aecfrgavb2a.xn--p1ai/sveden/document/)

Совершенствование нормативного обеспечения воспитательной деятельности предполагает обновление прежних и разработку новых локальных актов и положений, способствующих лучшей организации и функционированию системы воспитательной работы.

В целях обеспечения научно-методического сопровождения воспитательного процесса основными механизмами организации работы по актуальным проблемам воспитания являются:

-ориентация преподавателей и сотрудников колледжа на разработку проектов, имеющих практическое применение в воспитательном процессе;

-участие в конкурсах благотворительных и иных организаций на получение грантов для разработки проблем воспитания студентов;

-организация и проведение конференций, круглых столов, методических семинаров по проблемам воспитания студентов и молодежной политики;

Внедрение качественных и количественных показателей эффективности воспитательной работы со студентами.

Содержание научно-методического и учебно-методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает:

- наличие научно-методических, учебно-методических и методических пособий и рекомендаций как условие реализации основной образовательной программы, Рабочей программы воспитания и Календарного плана воспитательной работы колледжа;

Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует требованиям к учебно-методическому обеспечению ПООП.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственной практики, подготовку к чемпионатам WSR, ДЭ, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Психолого-педагогическое сопровождение «трудных», талантливых обучающихся, обучающихся с ОВЗ, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящимися в трудной жизненной ситуации студентов осуществляется социальными педагогами, педагогом-организатором, тьютором, педагогом-психологом. Совершенствование кадрового обеспечения воспитательного процесса направлено на улучшение работы по подбору и повышению квалификации различных категорий сотрудников, занимающихся воспитательной деятельностью. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Материально-техническое обеспечение направлено на поддержание и развитие материально-технической базы колледжа, необходимой для проведения внеучебной воспитательной, культурно-досуговой и спортивной деятельности, формирования необходимых компетенций обучающихся и развития их личностного потенциала. Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса соответствует требованиям, предъявляемым к учебно-методическому обеспечению ОПОП. Технические средства обучения воспитания соответствуют поставленной цели, задачам, видам, формам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Инфраструктура колледжа и материально-техническое обеспечение воспитательной деятельности предусматривает возможность:

- проведения массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;

- художественного творчества и использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов; систематических занятий физической культурой и спортом, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернет, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио-и видеоматериалов, результатов творческой, научно-издательской и проектной деятельности обучающихся.

Реализуя Программу воспитания, колледж располагает:

- учебные кабинеты в соответствии с ФГОС;

- специализированные лаборатории для проведения всех видов практических занятий и учебных практик;

- библиотечный информационный центр; актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием; столовая на 80 посадочных мест;

- спортивный зал со спортивным оборудованием;

- музей Истории колледжа;

- специальные помещения для работы объединений дополнительного образования, спортивных секций с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.). Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При подготовке к соревнованиям WorldSkillsRussia используется собственная площадка «Видеопроизводство».

Особенности реализации рабочей программы Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся. Воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого

обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам. При проведении мероприятий в режиме онлайн может проводиться идентификация личности обучающегося, в том числе через личный кабинет обучающегося, а для родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся через портал госуслуг. Для реализации Программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы является неотъемлемой частью успешной и эффективной организации воспитательной работы. Колледж 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.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа.

в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа **восколледж.рф** .

Приложение к программе воспитания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Воскресенский колледж»

ПОРТФОЛИО СТУДЕНТА

ФОТО

ФИО

Положение о портфолио обучающихся в рамках реализации программы воспитания ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регулирует требования и нормы к построению и действию портфолио обучающихся ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» (далее Колледж) как способа накопления и оценки достижений личностных результатов, определяет порядок его формирования, структуру и систему оценивания.

1.2. В соответствии с Положением портфолио является современным инструментом сопровождения развития и оценки достижения личностных результатов обучающихся Колледжа.

1.3. Портфолио обучающегося включён как обязательный компонент определения реализации Программы воспитания Колледжа.

1.4. Портфолио позволяет учитывать уровень реализации Программы воспитания.

1.5. Портфолио предполагает активное вовлечение обучающихся и их родителей в оценочную деятельность на основе проблемного анализа, рефлексии и оптимистического прогнозирования.

1.6. Портфолио дополняет традиционные, контрольно-оценочные средства и позволяет учитывать достижения личностных результатов в разнообразных видах деятельности: учебной, творческой, социальной, коммуникативной и других.

2. Цель и задачи портфолио

2.1 Цель портфолио: собрать, систематизировать и зафиксировать результаты реализации Программы воспитания сформированности личностных результатов в различных областях.

2.2. Портфолио способствует решению следующих задач:

- создать для каждого обучающегося ситуацию переживания успеха;
- содействовать индивидуализации образования обучающегося;
- закладывать дополнительные предпосылки и возможности для его успешной социализации;
- укреплять взаимодействие с семьей обучающегося, повышать заинтересованность родителей (законных представителей) в результатах развития обучающегося и совместной деятельности с Колледжем;
- поддерживать высокую учебную мотивацию обучающегося планировать и организовывать собственную внеучебную деятельность;
- поощрять их активность и самостоятельность, расширять возможности обучения и самообучения;
- развивать навыки рефлексивной и оценочной (самооценочной) деятельности обучающихся.

3. Функции портфолио

4. 3.1. Портфолио обучающегося как способ накопления и оценки динамики его личностных достижений в рамках реализации Программы воспитания выполняет следующие функции:

- оценочная - обеспечивает системную оценку личностных результатов;
- диагностическая - фиксирует изменения и рост за определённый период времени и позволяет сравнивать актуальные достижения обучающегося с его же успехами в иные периоды времени, планировать дальнейшую образовательную, творческую, социальную, коммуникативную и др. деятельность;
- целеполагающая - поддерживает жизненные цели;
- мотивационная - поощряет результаты обучающихся, преподавателей и родителей;
- содержательная - раскрывает спектр мероприятий;
- развивающая - обеспечивает непрерывность процесса достижения личностных результатов;
- рейтинговая - показывает диапазон развития и сформированности личностных результатов.

5. Оформление портфолио

4.1. Портфолио обучающегося является одной из составляющих портрета выпускника.

4.2. Период составления портфолио - 1 - 4 года (1 – 3 года).

4.3. Портфолио хранится в Колледже в течение всего срока обучения. При переводе обучающегося в другое образовательное учреждение, портфолио выдается на руки обучающемуся вместе с личным делом.

4.4. При оформлении портфолио должны соблюдаться следующие требования:

- систематичность и регулярность ведения портфолио;
- достоверность сведений, представленных в портфолио;
- аккуратность и эстетичность оформления;
- разборчивость при ведении записей;
- целостность и эстетическая завершенность представленных материалов;
- наглядность;

- сохранность портфолио.
- 4.5. Обучающийся оформляет и пополняет Портфолио в соответствии с принятой структурой. Имеет право включать в папку дополнительные разделы, материалы, элементы оформления, отражающие его индивидуальность.
- 4.6. Учет документов, входящих в портфолио, осуществляет классный руководитель, который оказывает помощь обучающемуся в процессе формирования Портфолио, осуществляет посредническую функцию между обучающимися и преподавателями, педагогами дополнительного образования, представителями социума в целях пополнения портфолио.
- 4.7. Ответственность за организацию формирования портфолио и систематическое знакомство родителей (законных представителей) с его содержанием возлагается на классного руководителя.
- 4.8. Функциональные обязанности участников воспитательного процесса при ведении портфолио обучающегося.
- В формировании портфолио участвуют обучающиеся, классный руководитель, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, заместитель директора по УВР и другие педагогические работники. При формировании портфолио функциональные обязанности между участниками образовательного процесса распределяются следующим образом:
- обучающийся ведет работу по формированию и заполнению портфолио;
 - заместитель директора по УВР организует работу по реализации в практике работы технологии портфолио как метода оценивания индивидуальных достижений обучающихся;
 - классный руководитель оказывает помощь обучающимся в процессе формирования портфолио; проводит информационную, консультативную, диагностическую работу по формированию портфолио с обучающимися и их родителями; осуществляет посредническую функцию между обучающимися и учителями, педагогами дополнительного образования, представителями социума в целях пополнения портфолио; осуществляет контроль за пополнением обучающимися портфолио; обеспечивает обучающихся необходимыми формами, бланками, рекомендациями; оформляет итоговые документы;
 - учителя-предметники, педагоги дополнительного образования проводят информационную работу с обучающимися и их родителями по формированию портфолио; предоставляют обучающимся места деятельности для накопления материалов портфолио; организуют проведение олимпиад, конкурсов, конференций по предмету или образовательной области;
 - педагог-психолог проводит индивидуальную психодиагностику; ведет коррекционно-развивающую и консультативную работу.

5. Структура и содержание портфолио

5.1. «ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ».

Содержит основную информацию (фамилия имя и отчество; образовательная организация, группа), контактную информацию и фото обучающегося. Он сам выбирает фотографию для титульного листа (это может быть не строгий портрет), реализующую возможность показать себя таким, каким он себя представляет и хочет представиться другим.

5.2. РАЗДЕЛ «МОЯ УЧЁБА».

Раздел посвящен достижениям обучающегося в предметных конкурсах, олимпиадах и т.д.

5.3. РАЗДЕЛ «МОЁ ТВОРЧЕСТВО».

Этот раздел включает в себя творческие работы по разным предметам:

- исследовательские работы и рефераты (указываются изученные материалы, название реферата, количество страниц, иллюстраций и т.п.);
- проектные работы (указывается тема проекта, дается описание работы. Возможно приложение: фотографии, тексты работы в печатном или электронном виде и другое);
- работы по искусству (дается перечень работ, фиксируется участие в выставках);
- другие формы творческой активности: указывается продолжительность подобных занятий, участие в гастролях и концертах;
- занятия дополнительного образования (указывается название курсов, продолжительность занятий и их результаты);
- иная информация, раскрывающая творческие, проектные, исследовательские способности обучающихся.

5.4. РАЗДЕЛ «МОИ ДОСТИЖЕНИЯ».

Раздел включает в себя:

- предметные олимпиады - внутриколледжные, региональные, всероссийские и др.;
- мероприятия и конкурсы, проводимые учреждениями дополнительного образования;
- тестирования по предметам;
- конкурсы и мероприятия, организованные муниципальными органами управления образованием;
- документы или их копии могут быть помещены в приложении к портфолио.

5.5. Грамоты, сертификаты, дипломы, благодарственные письма располагаются в хронологическом порядке.

5.6. РАЗДЕЛ «ОТЗЫВЫ И ПОЖЕЛАНИЯ».

В конце каждого учебного года классный руководитель пишет обучающемуся характеристику, которая вкладывается в этот раздел.

6. Критерии оценивания

6.1. Анализ и оценка отдельных составляющих портфолио ведётся с позиций достижения планируемых личностных результатов.

6.2. Оценка тех или иных достижений (результатов), входящих в портфолио, а также всего портфолио в целом, либо за определенный период его формирования, может быть как качественной, так и количественной.

6.3. Оценка как отдельных составляющих, так и портфолио в целом ведётся на критериальной основе. Критерии оценки вырабатываются обучающимися и классным руководителем совместно и вкладываются в портфолио.

6.4. Оценка портфолио проводится не реже 1 раза в полугодие.

6.5. Количественная оценка материалов портфолио складывается из следующих обязательных составляющих:

- результатов участия в олимпиадах;
- результатов участия в научно-практических конференциях;
- результатов спортивных достижений и конкурсов в рамках дополнительного образования;
- результатов личностных достижений;
- динамики развития обучающегося.

Раздел	Индикатор	Баллы
--------	-----------	-------

«Моя учеба»	Наличие проектов, творческих работ	3 балла – от 5 и больше работ по каждому предмету; 2 балла – 3-4 работы по каждому предмету; 1 балл – менее 3 работ по каждому предмету
«Мое творчество»	Наличие рисунков, фото объемных поделок, творческих работ	3 балла – от 5 и больше работ по каждому предмету; 2 балла – 3-4 работы по каждому предмету;
«Мои достижения»	Наличие грамот, дипломов, сертификатов	4 балла – индивидуальные достижения всероссийского уровня; 3 балла – индивидуальные достижения регионального уровня; 1 балл – индивидуальные достижения техникумовского уровня.

6.6. По результатам накопленной оценки, которая формируется на основе материалов портфолио, делаются выводы:

о сформированности у обучающегося личностных результатов;

о сформированности способности к самоорганизации с целью постановки и решения задач;

об индивидуальном прогрессе в основных сферах развития личности, мотивационно-смысловой, познавательной, эмоциональной, волевой и саморегуляции.

Материалы портфолио допускают проведение независимой внешней оценки. Оценка выставляется педагогами-экспертами (преподавателями, педагогом-психологом, социальным педагогом; возможно привлечение представителя администрации).

Информация о достигаемых обучающимся личностных результатов допустима только в форме, не представляющей угрозы для личности, психологической безопасности и эмоциональному статусу учащегося.

Комплексная оценка портфолио выпускника утверждается решением педагогического совета.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты введения в Программы воспитания Колледжа.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

(43.00.00 Сервис и туризм)

по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
на период _2021-2022 учебного года

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

Российской Федерации, в том числе:

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

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

на региональном уровне:

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

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>

Проект «Мы за чистый город»

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата проведения мероприятий	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные лица	Коды ЛР
01.09.	Проведение праздника «День Знаний»: торжественная линейка, классные часы	Обучающиеся 1-4 курсов профессии	Двор перед зданием колледжа	Директор колледжа Лунина А.Ю., Заместители директора по УВР Долгилевская О.Э., зав.структурным подразделением Тараканова Л.Н., соц.педагог Трушечкина И.А., классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С.В.	ЛР1-12
01.09.	Проведение Единого классного часа по теме «Урок мира»	Обучающиеся по профессии	Аудитории колледжа	соц.педагог Трушечкина И.А., классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С.В.	ЛР1-12
02.09. - 08.09.	Проведение Недели безопасности (встречи с инспекторами ОПДН, ГИБДД, ЛОВД - беседы, круглый стол)	Обучающиеся по профессии	Актный зал, кинозал, читальный зал	Заместитель директора по безопасностиКуделко С.М. зав.структурным подразделением Тараканова Л.Н., , кл.руководители	ЛР1-13

02.09	День окончания Второй мировой войны. Беседа со студентами	Представители от учебных групп профессии	Учебная аудитория	Заместитель директора по УВР, Долгилевская О.Э социальный педагог, Трушечкина И.А.. преподаватель истории Голенко Я.В.	ЛР1 ЛР5
02.09	Собрание со студентами нового набора	Обучающиеся 1 курса	Актальный зал	Администрация колледжа, социальный педагог, Директор колледжа Лунина А.Ю., Заместители директора по УВР Долгилевская О.Э., педагог-психолог Смирнова Н.М.	ЛР2 ЛР5
03.09	Собрание со студентами нового набора	Обучающиеся 1 курса	Актальный зал	Администрация колледжа, Классные руководители	ЛР2 ЛР5
03.09	В рамках акции «День Здоровья» (общеколледжное спортивное мероприятия, лекции, беседы)	Студенты 1 курсов профессии	Открытая спортивная площадка, стадион ФОК	Зам. директора по УВР, руководитель физвоспитания, преподаватели физкультуры, классные руководители	ЛР9
03.09.- 10.09	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	Группы 1 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог Смирнова Н.М.	ЛР 9
03.09.	Проведение мероприятий, посвященных Дню солидарности в борьбе с терроризмом Проведение мероприятий, посвященных Дню окончания Второй мировой войны (открытый классный час, общеколледжное мероприятие, конкурс буклетов)	Представители от учебных групп профессии	Актальный зал, читальный зал. кинозал	Заместитель директора по УВР, Долгилевская О.Э., зав. структур.подразделением Та раканова Л.Н., кл.руководители Маслова	ЛР1

				Ю.А..Лещенко СВ., соц.педагог Трушечкина И.А.	
09.09.	Проведение мероприятий, посвященных Международному Дню распространения грамотности	Обучающиеся всех курсов	Аудитории, актовый зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, зав. Отделением Нежмек Е.Е., преподаватели русского языка и литературы, Пропп О.Э.Пешехонова Е.А библиотекарь Гизатулина Л.С., соц.педагог	ЛР4
09.09.	В рамках акции «Здоровье - Твое богатство» проведение Единого Дня здоровья (общеколледжное спортивное мероприятия, лекции, беседы)	Студенты всех курсов профессии	Открытая спортивная площадка, стадион ФОК	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , преподаватели физкультуры Викулов М.В. Хотяков П.Н.,, соц.педагог Трушечкина И.А	ЛР9
10.09- 28.09	Подготовка учащихся для участия в Московском областном чемпионате «Абилимпикс» в 2021 году по компетенции «Выпечка осетинских пирогов», «Кондитерское дело»	Участники	Лаборатория «Поварское дело»	Эксперт Лещенко С.В., Маслова Ю.А.	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
11.09. - 22.09.	Проведение турнира по мини-футболу среди учебных групп	Студенты всех курсов профессии	Спортивный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , преподаватели физкультуры Викулов М.В. Хотяков П.Н.,,	ЛР9
17.09.- 21.09.	Международный день Мира (день всеобщего отказа от насилия): Классный час	Студенты всех курсов профессии	Кинозал. Актовый зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина	ЛР1 ЛР2

	Дебаты «Кто, если не ты!» Конкурс - Фотопроект «Мир, в котором я живу»			кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	
21.09	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год). Беседа со студентами	Представители от учебных групп профессии	Аудитория	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , преподаватель историиГоленко Я.В.	ЛР1 ЛР5
23.09	Акции “Я тебя слышу” (Международный день жестовых языков)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , педагог – психолог Смирнова Н.М	ЛР 6 ЛР 8
26.09	Просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день глухих)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , педагог – психолог Смирнова Н.М	ЛР 6 ЛР 8
29.09	Заседание Совета Профилактики	Студенты 1-4 курсов	Аудитория	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , педагог – психолог Смирнова Н.М классные руководители руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР3 ЛР9
29.09	Открытый классный час «Адаптация студентов первокурсников в образовательной организации»	Студенты 1-3 курсов	Учебная аудитория	Классные руководители	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14

					ЛР 15
30.09.	Посвящение первокурсников в студенты «Студент – это гордо!»	Первокурсники, представители 4 курса профессии	Актовый зал колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , соц.педагог Трушечкина, кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР4
Сентябрь	Участие во Всероссийском конкурсе научных, исследовательских и творческих работ (проектов) молодежи по гуманитарным, правовым и экономическим дисциплинам «Веление времени»	Обучающиеся 2-4 курсов профессии	Аудитории колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , зав. Отделением нежмак Е.Е., методистыКуприна Е.А., преподаватели Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР4
Сентябрь	Месячник профориентации. Экскурсии на предприятия –социальные партнеры. Встречи с социальными партнерами	Обучающиеся 1 курса	Предприятия на территории г.о.Воскресенск	Заместитель директора по УРКуприна Н.Л., методистыКуприна Е.А, преподаватели спецдисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР4 ЛР15
Сентябрь	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР 10
Сентябрь	Производственная практика (по профилю профессии)	Группы, проходящие практику	По плану	Руководители практики Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13, ЛР14, ЛР15

Сентябрь-ноябрь	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	По плану	Педагог-психолог Смирнова Н.М. социальный педагог Трушечкина И.А., классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,.	ЛР 3 ЛР 9
01.10	День пожилого человека. Акция «Мы вместе»	Волонтеры	Территория г.о.Воскресенск	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР1 ЛР6ЛР4
04.10	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, Маслова Ю.А..Лещенко СВ., преподаватели ОБЖ Чабанюк А.В.	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
05.10.	Проведение праздничных мероприятий, посвященных Дню Учителя и Дню профтехобразования	Представители от групп профессии	Актальный зал колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ., зав. структур.подразделением Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР4
12.10.-16.10.	Виртуальная экскурсии по культурно-историческим местам Воскресенска для студентов 1 курса	Обучающиеся 1 курса	Кинозал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова	ЛР5

				Ю.А..Лещенко СВ.,	
Октябрь	Участие в отборочном чемпионате WS	Группа обучающихся по профессии	Мастерская	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. ,	ЛР7
19.10	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	2-3 курс	Учебные аудитории	Ответственный за профессиональную ориентацию	ЛР 4 ЛР 7
22.10.	День белых журавлей (митинг)	Обучающиеся 1-2 курсов профессии	Мемориал погибшим в локальных войнах	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР3
22.10	Проведение мастер- класс по теме «Выпечка осетинских пирогов» в группе ТТ-83	4 курс	Лаборатория «Поварское дело»	Эксперты: Лещенко С.В., Маслова Ю.А.,Дюмина З.М	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
25.10	Класные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1 курс	По плану	Зам.директора по безопасности КуделкоС.М., преподаватели истории,Голенко Я.В. руководитель клуба	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

29.10.	Конкурс стихов ко дню рождения великого русского поэта С. А. Есенина	Обучающиеся 1 -2 курсов	Читальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, преподаватели русского языка и литературы Пропп О.Э. ПешехоноваЕ.А.	ЛР5
30.10.	Всероссийский урок безопасности в сети Интернет (круглый стол, конкурс буклетов, классные часы, родительские собрания)	Обучающиеся 1 курса	Кинозал, читальный зал, аудитории	Зам. директора по УР Куприна Н.Л., УВР Долгилевская О.Э , зав. Отделениями Нежмек Е.Е.,преподаватели спецдисциплин, Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.,	ЛР3
30.10.	Урок памяти (День памяти жертв политических репрессий) (открытый классный час)	Студенты 1 курса профессии	Актальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, зав. Отделениям Нежмак Е.Е. , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР5
С 01.11. по 04.11.	Проведение мероприятий, посвященных Дню народного единства (мероприятие, открытый классный час)	Студенты 1 и 2 курсов	Актальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, зав. Отделениям Нежмак Е.Е. , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ.	ЛР2
13.11.	Заседание совета Профилактики	Несовершеннолетие обучающиеся	Аудитория	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, зав. Отделениям Нежмак	ЛР3

				Е.Е., кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	
13.11	Международный день слепых Акции, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню слепых	волонтеры	По плану	Долгилевская О.Э, педагог- психолог Смирнова Н.М., Студсовет	ЛР 6 ЛР 8
16.11.	Международный день толерантности «Мы - дети одной Земли». Участие в Акции	Все обучающиеся профессии	Актальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР8
17.11	Беседы со студентами на темы: «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни», «Учебная деятельность и преемственность профобразования».	2-4 курс	По плану	Зам. директора по УПРБутченко Е.В.	ЛР 4 ЛР 7
19.11	Практическая конференция по итогам производственной практики	3-4 курс	По плану	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, ,, Председатель ПЦК, руководители практики Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР7
21.11.	День отказа от курения . Акция «Мы выбираем здоровый образ жизни». Конкурс стенгазет, плакатов, листовок, фотографий, эссе	Все группы обучающихся профессии	Актальный и кино- зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР9
18.11.	Смотр творческих работ (сочинения, эссе, презентации и т.д.) «Мое представление о будущей профессии»	Обучающие 1-3 курсов	Конференц-зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ, педагог-	ЛР4

				психолог, Смирнова Н.М .	
26.11.	Участие в городском Дне призывника	Студенты выпускных групп	Дворец культуры «Юбилейный»	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина, преподаватель БЖ Чабанюк А.В.	ЛР1
26.11.	Мероприятия в рамках празднования Дня матери в России. Мероприятие «Загляните в мамыны глаза», Фотоконкурс, посвященный Дню Матери, Завтрак для мамы, конкурс стихов о матери	Студенты всех курсов профессии	Актовый и кинозалы, читальный зал, аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , , Председатель ПЦК, руководители практики Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР12
26.11	Конкурс профессионального мастерства в группах 91 и 01 по ПМ.02 «Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента»	Студенты групп 01 и 91	Лаборатория «Поварское дело»	Эксперты: Лещенко С.В., Маслова Ю.А	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
30.11	Международный день защиты информации. Классные часы в учебных группах	Обучающиеся профессии	Аудитории	Классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4 ЛР15
01.12.	Проведение мероприятий, посвященных Дню борьбы со СПИДом (круглый стол, кинолекторий. Встреча с главврачом Воскресенского кожвен диспансера)	Обучающиеся профессии	Актовый и кинозалы, читальный зал, аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , , Председатель ПЦК, руководители практики Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР9
01.12	Проведение спортивного мероприятия «Молодежь против наркотиков».	Все группы	По плану	Руководитель физвоспитания	ЛР 9 ЛР 10

03.12.	День неизвестного солдата (Открытое мероприятие, экскурсия)	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, Мемориал «Могила неизвестного солдата» г.Москва	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. , , Председатель ПЦК, руководители практики Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР1
03.12.	Международный день инвалида. Проведение акции «Мы вместе»	Обучающиеся и волонтеры от профессии	Кинозал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. , соц.педагог Трушечкина ,,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР6

05.12.	Международный день добровольца в России	Волонтеры, обучающиеся на профессии	Актовый зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. , зав. Отделениям Нежмек Е.Е., классные руководители, Маслова Ю.А..Лещенко СВ преподаватели, руководители волонтерских объединений колледжа	ЛР6
7.12	Бинарный, открытый классный час: К 80- летию «Битва под Москвой».	Обучающиеся 1-2 курсов.	Кабинет 34	Преподаватель Лещенко С.В., Мастер производственного обучения Маслова Ю.А.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5
09.12.	День героев Отечества (посещение музея боевой славы г.Коломна)	Обучающиеся 1 курса	Музей г. Коломна	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э. , соц.педагог Трушечкина ,,,	ЛР1

				, кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	
10.12.	Международный день прав человека (встреча с заместителем начальника КДН и ЗП)	Обучающиеся 1-2 курсов.	Конференц-зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , , Преподаватели спец дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ,	ЛР2
11.12.	Проведение мероприятий, посвященных празднованию Дня Конституции РФ	Обучающиеся профессии	Аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , , Преподаватели спец дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ,преподаватель правовых дисциплин	ЛР2
17.12	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Адаптация. Карьера. Успех»	2-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко С.В.	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14
20.12 - 29.12.	Проведение мероприятий, посвященных празднованию Нового года (новогодний спектакль, детский утренник, участие в акции «Новогоднее чудо»)	Обучающиеся всех курсов профессии	Актовый зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , , , , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР11
Декаб рь	Проведение мероприятий в рамках Международного дня кино. Участвив в работе Открытого клуба кино, совместно в Дворцом культуры Цементник	Обучающиеся профессии Информационные системы и программирование	ДК Цементник	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , , , , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР11

14.01 - 19.01.	Проведение недели науки и техники (конкурсы, классные часы)	Группа обучающихся от профессии	Аудитории колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4
18- 22.01.	Проведение турнира по мини-футболу среди студентов колледжа в рамках Спартакиады колледжа	Член сборная колледжа по мини-футболу	Согласно положению о турнире	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , соц.педагог Трушечкина , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ преподаватели физкультуры Викулов М.В..Хотяков П.Н.,	ЛР9
18- 23.01.	Проведение мероприятий в рамках Антинаркотической недели (круглый стол, открытый классный час, лыжный кросс)	Представитель от профессии	Актный зал. Читальный зал, лыжная база	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР9
23.01	Конкурс «Мисс и мистер колледж»	Представитель от профессии	Актный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ педагог-организатор Карпушкина Ю.А.	ЛР11
25- 27.01.	Проведение мероприятий, посвященных празднованию Дня студенчества и Дня профтехобразования (праздничный капустник)	Все обучающиеся профессии	Актный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., , , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ педагог-организатор Карпушкина Ю.А.	ЛР4

25-29.01.	Проведение турнира по настольному теннису среди студентов колледжа в рамках Спартакиады колледжа	Члены секции	Согласно положению о турнире	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., преподаватели физкультуры Викулов М.В., Хотяков П.Н.,	ЛР9
27.01.	Проведение мероприятий, посвященных Дню снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся 1 курса	Аудитория	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., зав. Отделением Нежмек Е.Е., преподаватели истории Голенко Я.В.	ЛР1
Январь	Участие в Ежегодном Всероссийском конкурсе научно - исследовательских, проектных и творческих работ обучающихся «Обретенное поколение - наука, творчество, духовность»	Студенты 3-4 курсов	Читальный зал	зав. Отделением Нежмек Е.Е., методисты Кпринв Е.а., преподаватели Маслова Ю.А., Лещенко СВ	ЛР4
28.01	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, Смирнова Н.М. руководители учебных групп Маслова Ю.А., Лещенко СВ	ЛР 3 ЛР 9
31.01	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир»	2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин Маслова Ю.А., Лещенко СВ	ЛР 4 ЛР 7
Январь	Участие во Всероссийском конкурсе научных, исследовательских и творческих работ (проектов) молодежи по гуманитарным, правовым и экономическим дисциплинам «Веление времени»	Группа студентов 2-4 курсов	Конференц-зал	зав. Отделением Нежмек Е.Е., методисты, Купина Е.А. преподаватели Маслова Ю.А., Лещенко СВ	ЛР4

29.01.	КВН Конкурсная программа «Шутим все»	Группа студентов	ДК «Юбилейный»	Долгилевская О.Э., , , педагог-организатор Карпушкина Ю.А. социальные педагоги, трушечкина И.А Студсовет	ЛР11
---------------	---	------------------	-------------------	---	------

Январь	Участие во Всероссийском конкурсе достижений талантливой молодёжи «Национальное достояние России»	Группа студентов	По положению о конкурсе	Заместитель директора, Долгилевская О.Э зав. отделениями Нежмек Е.Е., методисты Куприна Е.А, преподаватели Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР6
01-06.02.	Проведение турнира по волейболу среди студентов колледжа в рамках Спартакиады колледжа	Члены сборной	Согласно положению о турнире	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, преподаватели физкультуры Викулов М.В..Хотяков П.Н.,,	ЛР9
02.02	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)(Радиоэфир, беседа)	Обучающиеся 1-2 курсов	Аудитория	Соц.педагог тушечкина И.А, преподаватель истории Голенко Я.В.	
08.02.	Проведение мероприятий, посвященных Дню российской науки (акции , круглый стол)	Группа студентов	Конференц-зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина , ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4
08.02	Международный день безопасного Интернета. Просветительские беседы в учебных группах	Группа студентов	Аудитории	Преподаватели спецдисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4 ЛР15

08-12.02.	Проведение турнира по баскетболу среди студентов колледжа в рамках Спартакиады колледжа	Члены сборной		преподаватели физкультуры, Викулов М.В..Хотяков П.Н.,,	ЛР9
10.02	Проведение мастер-класс по теме «Выпечка осетинских пирогов» в группе ТТ-83	4 курс	Лаборатория «Поварское дело»	Эксперты: Лещенко С.В., Маслова Ю.А.,Дюмина З.М	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
14.08	Международный день компьютерщика. Встречи с работодателями	Обучающиеся 1-4 курсов	Аудитории колледжа	Зам.директора по УПР,Бученко Е.В. классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С.В.	ЛР 4 ЛР 15
15.02.	Проведение мероприятий, посвященных Дню православной молодежи (встреча с Благочинным церковей г.о.Воскресенск)	Группа студентов	Конференц-зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР8
15-19.02.	Проведение турнира по дартс среди студентов колледжа в рамках Спартакиады колледжа	Студенты профессии, проживающие в общежитии	Общежитие колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ, преподаватели физкультуры, Викулов М.В..Хотяков П.Н.,, тренеры секций	ЛР9
15.02	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, Долгилевская О.Э, педагог- организатор Карпушкина Ю,А.,	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

	классные часы			Студсовет, руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	
19-21.02.	Проведение мероприятий, посвященных Дню родного языка (беседы. Викторина, круглый стол)	Группа студентов	колледж	Зам.директора УРкуприна Н.Л., УВР Долгилевская О.Э , зав.отделением Нежмек Е.Е., методистыКуприна Е.А, руководители групп, Маслова Ю.А..Лещенко СВ преподаватели русского языка и литературы,Пропп О.Э. Пешехонова Е.А. библиотекарь Гизатулина Л.С.	ЛР5
20-23.02.	Проведение мероприятий, посвященных Дню Защитника Отечества (торжественное собрание. Конкурс инсценированной песни)	Все учебные группы профессии	Актный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР1
21.02	Военно-спортивный конкурс «Один день в армии»	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания Викулов М.В..Хотяков П.Н.,, , ОБЖ Чебанюк М.В.	ЛР 9
24.02	«Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и требования к современному специалисту»	3-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ, руководители учебных групп Маслова	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13 , ЛР14 , ЛР15

				Ю.А..Лещенко СВ	
25.02	Встреча студентов с врачом-наркологом, инспектором ПДН	Все группы	По плану	Соц. педагог Трушекина И.А, педагог-психолог Смирнова Н.М., гл.врач ПНДО, представители ПДН	ЛР 9
28.02	Заседание совета Профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог Смирнова Н.М , руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 3 ЛР 9
Февраль	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания Викулов М.В..Хотяков П.Н., , ОБЖ Чебанюк М.В.	
01.03.	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом (круглый стол, беседы)	Группа обучающихся профессии	Читальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , соц.педагог Трушечкина ,, , кл.руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР9
01.03.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, Маслова Ю.А..Лещенко СВ ОБЖ Чебанюк М.В.	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
04.03 - 08.03.	Организация и проведение праздничных мероприятий, посвященных	Студенты всех курсов профессии	Актный зал	Зам.директора Долгилевская О.Э, ,	ЛР11

	Международному женскому дню			зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагог – организаторы Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	
05.03.	Классный час «Семейные ценности» Фотоконкурс «Сладкая парочка»	Группы 1-2 курсов профессии	Читальный зал	Зам.директора Долгилевская О.Э, , зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагог – организаторы Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР12
08-12.03.	Проведение мероприятий, посвященных Масленичной неделе (беседы, встречи с духовенством, Блинные посиделки, масленичные гуляния)	Все студенты профессии	Читальный зал, кинозал, спортивная площадка	Зам.директора Долгилевская О.Э, , зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагог – организаторы Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР5
16.03	Конкурс профессионального мастерства «Кухни мира»	Группа студентов	Поварская мастерская	Зам.директора по УВР, Долгилевская О.Э, , преподаватели спец.дисциплин, Маслова Ю.А..Лещенко СВ	Л1 ЛР5 ЛР13 ЛР 20
18.03.	День воссоединения Крыма с Россией (Акция Крым наш!, классные часы)	Группа студентов	Актовый зал, аудитории	Зам.директора Долгилевская О.Э, , зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагог – организаторы Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР2

18.03.	Открытый классный час: Крымская весна	Студенты групп 01, 11	Аудитория 34	Классные руководители Лещенко С.В., Маслова Ю.А.	ЛР 1 ЛР2 ЛР 5
21.03.	Проведение мероприятий, посвященных Всемирному дню поэзии (конкурс чтецов, литературная гостиная)	Студенты 1-2 курсов	Читальный зал	Зам.директора Долгилевская О.Э, , зав.отделениями Ннежмек Е.Е., педагог – организаторы Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ преподаватели русского языка и литературы Пропп О.Э., Пешехонова Е.А.	ЛР5
24.03	Проведение общеколледжного фестиваля «Студенческая весна»	Группа студентов	Актальный зал	Зам.директора Долгилевская О.Э, , зав.отделениями Ннежмек Е.Е., руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР11
22.03	«Чистая вода - наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	По плану	Преподаватель экологии Копцева Л.М.	ЛР 10
26.03	Профессиональный квест-игра «Взгляд в будущее»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14,
Март	Дни открытых дверей, в рамках профессионального воспитания. Посещение предприятий соц.партнеров	Студенты групп 1-2 курсов	Помещения колледжа	Зам. директора, зав. отделениями, методисты	ЛР4

01.04.	Проведение мероприятий, посвященных Дню Смеха	Студенты 1-3 курсов	Актный зал	Зам.директора Долгилевская О.Э., зав.отделениями Нежмек Е.Е., методисты Куприна Е.А.	ЛР11
05.04.-09.04.	Мероприятия, приуроченные к Единой антинаркотической акции «Здоровье - твоё богатство» (беседы. Лекции, встреча с представителями горздрава, конкурс рисунков, спортивные состязания)	Все группы студентов профессии	По плану проведения мероприятий	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, зам.по безопасности Куделко С.М., Соц педагог Трушечкина И.А., кл. руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР9
12.04.	Проведение мероприятий, посвященных Дню космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	Студенты 1-2 курсов	Читальный зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, преподаватели физики, Соц педагог Трушечкина И.А, кл. руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР5
14.04	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России»	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, Смирнова Н,М. руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 9
18.04	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, Смирнова Н,М. руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 9
21.04	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР Долгилевская О.Э, педагог-организатор, Карпушкина Ю.А. Студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9

22.04.	Всероссийская неделя добра Стартовая линейка. Акции «Спешу делать добро!», тренинги «Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир добрее»	Все студенты специальности	Помещение колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, зам.по безопасностиКуделко С.М., Соц педагогТрушечкина И.А., кл. руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР6
21.04	Проведение мастер- класс по теме «Выпечка осетинских пирогов» в группе ТТ-83, в рамках подготовки к демонстрационному экзамену	4 курс	Лаборатория «Поварское дело»	Эксперты: Лещенко С.В., Маслова Ю.А.,Дюмина З.М	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
5.05	Открытое мероприятие «День победы»	Студенты 1-3 курсов	Учебная аудитория	Классные руководители	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
27.04	Совет профилактики	Студенты 1-4 курсов	Аудитория	Зам.директора по УВР Долгилевская О.Э, соц. педагог, педагогТрушечкина И.А.педагог-психолог Смирнова Н,М , классные руководители руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР3 ЛР9
30.04.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	Студенты 1-2 курсов профессии	Актовый зал	Преподаватели дисциплины «ОБЖ» Чабанюк А,В, , Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР3
апрел ь	Проведение мероприятий ко Дню благотворительного труда (субботники)	Все студенты профессии	Все помещения колледжа	Директор колледжа, зам. директора по УВР	ЛР1 ЛР11

				Долгилевская О.Э, зав. СПТараканова Л.Н.	
апрел ь	Дни открытых дверей по графику, в рамках профессионального воспитания	Студенты-волонтеры	Помещения колледжа	Заместители директора, Долгилевская О.Э зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагоги-организаторы Карпушкина Ю.А, руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4
Апрел ь	Встреча с героем (Встреча с ветеранами ВОВ)	Студенты 1 курса	Конференц-зал	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , зам.по безопасности Куделко С.М., Соц педагоги Трушечкина И.А, руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР6
Апрел ь	Проведение профессионального медицинского обследования на предмет употребления ПАВ	Студенты 1-2 курсов	Медкабинет	Педагог-психолог Смирнова Н,М, социальный педагог Трушечкина И.А, классные руководители. Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 3 ЛР 9
28- 30.04.	Акция «Память» Уборка воинских захоронений	Студенты-волонтеры	По планам работ	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, , зам.по безопасности Куделко С.М., Соц педагоги Трушечкина И.А, руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР1 ЛР6
5.05	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн - дискуссии	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, Долгилевская О.Э педагог-психолог Смирнова Н,М, Студсовет	ЛР 6 ЛР 8

06.05 - 09.09.	Проведение мероприятий, посвященных Дню Победы. Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы	Все обучающиеся по профессии	По отдельному плану	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., зам.по безопасности Куделко С.М., Соц педагог Трушечкина И.А, руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР1 ЛР2 ЛР6
12.05	Встреча с работодателем. Мастер- класс по приготовлению Осетинских пирогов	Студенты 2-4 курсов	Поварская мастерская	Зам.директора по УПР, Долгилевская О.Э председатель ПЦК Лещенко СВ,преподаватели спец.дисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР5 ЛР13 ЛР 20
15.05	Семинар, посвященный Всемирному дню информационного общества	Все обучающиеся по профессии	Конференц-зал	Преподаватели спецдисциплин Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР 11 ЛР13ЛР15
24.05	День славянской письменности и культуры. Классные часы в группах. Радиоэфир	Все обучающиеся по профессии	Аудитории колледжа	Зам.директора по УВР Долгилевская О.Э, Соц.педагог, педагоги Трушечкина И.А, Классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР1 ЛР5 ЛР8
26.05	День российского предпринимательства. Встреча с представителями Торгово-промышленной палаты г.о. Воскресенск, Воскресенским центром занятости населения	Студенты 3-4 курсов	Актовый зал	Зам.директора по УПР Долгилевская О.Э,, председатель ПЦК. Лещенко СВ Классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4
27.05.	Мероприятия в рамках празднования «Общероссийского дня библиотек»	Студенты 1-4 курсов	Библиотеки колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э,, , Зав библиотекой	ЛР11

май	Дни открытых дверей по графику, в рамках профессионального воспитания (экскурсия на Воскресенское телевидение)	студенты профессии	Г.Воскресенск ООО ИИСКРА- ВЭКТ	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е., педагог- организатор,Карпушкина Ю.А. руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко СВ	ЛР4
Май	Проведение мероприятий, посвященных Празднику Весны и Труда. Участие в городских мероприятиях.	Все студенты профессии	По плану г.округа	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР2
Май	Участие в Ярмарке вакансий, проводимой в рамках проф.ориентационной работы	Студенты выпускной группы	Воскресенский центр занятости населения	Зам.директора по УР,КупринаН,Л. секретарь приемной комиссииБутченко Е.В.	ЛР4
01.06.	Участие в мероприятиях, посвященных Дню защиты детей.	Студенты-волонтеры профессии	Городские площадки проведения мероприятий	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР2
03.06	День здоровья	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания Викулов М,В. Хотяков П.Н., ОБЖЧабанюк А.В.	ЛР 9
06.06.	День русского языка - Пушкинский день России	Студенты 2-3 курсов	Читальный зал	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е методисты,Куприна Е.А. преподаватели русского языка и литературыПропп	ЛР5

				О.Э. Пешехонова Е.А.	
9.06	350-летие со дня рождения Петра I открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	1 курс	По плану	Преподаватели истории Голенко Я.В.	ЛР 5 ЛР 8
11.06.	Мероприятие, посвященное Дню России «Государство, в котором я живу!»	Все группы профессии	Актовый зал колледжа	Зам.директора по УВР Долгилевская О.Э, Соц.педагог, педагогиТрушечкина И.А, преподаватели истории Голенко Я.В.	ЛР5
12.06.	Проведение мероприятий, посвященных Дню России (классные часы, открытое мероприятие Викторина: -«Герб и флаг моей родины» -«История Российской Федерации»). Участие в праздновании Дня города	Студенты 1-2 курсов	Читальный и конференц-залы	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР2, ЛР5
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Педагог-психологСмирнова Н.М , руководители учебных групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР 3 ЛР 9
22.06.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны (1941 г.) (митинг, акция «Свеча Памяти»)	Группы студентов 1-2 курсов	Митинг	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР5

20.06 – 23.06	Сдача демонстрационного экзамена	Группа ДП-4	Лаборатория	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
24.06- 28.06	Защита дипломной работы	Группа ДП-4	Лаборатория	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР4
27.06	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню молодежи	Представители учебных групп	Г.о.Воскресенск	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР2
29.06.	Торжественное вручение дипломов	Группа ДП-4	Актный зал колледжа	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР11
30.06	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.	Все группы	По плану	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР 12
Июнь	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню молодежи	Группа студентов профессии	По отдельному плану	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е руководители групп	ЛР2

				Маслова Ю.А..Лещенко С	
Июнь	Организация труда подростков из социально незащищенных семей в летнее время	Группа студентов профессии	На площадках г.о.	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е социальный педагог,Трушечкина И.А. педагог-психологСмирнова Н.М.	ЛРЗ
В течение года	Проведение тематических классных часов согласно индивидуальным планам классных руководителей	Все учебные группы профессии	Аудитории	Классные руководители, Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР
В течение года	Проведение профилактических бесед антинаркотической, антиалкогольной и антитеррористической направленности	Все учебные группы профессии	Аудитории	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, социальный педагог,Трушечкина И.А. педагог-психологСмирнова Н.М. Волонтерские отряды , классные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛРЗ ЛР9
В течение года	Проведение необходимых инструктажей со студентами.	Все студенты	Аудитории	Зам. директора по УВР, Долгилевская О.Э по безопасностиКуделко С.М.	ЛРЗ
В течение года	Организация и проведение профилактических бесед о соблюдении правил безопасности дорожного движения представителями ГИБДД	Все студенты	Помещения колледжа	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, волонтеры	ЛРЗ
В течение года	Работа по благоустройству территории колледжа и города	Группы студентов	Прилегающая к колледжу территория	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, АХЧ.Деин Д.С Классные	ЛР10

				руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	
В течение года	Участие студентов в изготовлении наглядных пособий, в оформлении стендов и кабинетов	Группа студентов	аудитории	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, АХЧ.Деин Д.С Класные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР4
В течение года	Участие во Всероссийских конкурсах и акциях, проводимых на платформе «Большая Перемена» и «Россия-страна возможностей»	Студенты 1-4 курсов	Он-лайн	Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э, Класные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР1 ЛР2 ЛР8
В течение года	Проведение бесед о роли организованности и сознательной дисциплины в овладении знаниями о профессии, в управлении современным производством	Студенты профессии	аудитории	Класные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР4 ЛР3
В течение года	Выявление студентов, склонных к правонарушениям, проведение бесед по профилактике правонарушений среди студентов	Группа студентов	аудитории	Класные руководители Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР3
В течение года	Рейды проверки посещаемости студентами занятий	Члены студ.совета самоуправления, старосты групп	Колледж	Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е	ЛР4
В течение года	Организация и проведение тематических родительских собраний, оказание индивидуальной помощи и консультаций родителям студентов			Заместители директора Долгилевская О.Э,,, зав.отделениями Нежмек Е.Е СП Траканова Л.Н.,, социальный педагог,Трушечкина И.А.педагог-	ЛР12

				психолог Смирнова Н,м,	
В течени е года	Проведение экскурсий, посещение театров, музеев и выставок	Студенты 1-4 курс		Зам. директора по УВР Долгилевская О.Э., зав.отделениями, Нежмек Е.Е руководители групп Маслова Ю.А..Лещенко С	ЛР11