

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Белорецкий металлургический колледж

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ООО УП «Металлург»
В.А. Савчук

« 30 » 08 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ БМК

Г.К. Хубетдинов/

« 30 » 08 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения

ПШКРС - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального образования –

естественнонаучный

**РАССМОТРЕНО и
РЕКОМЕНДОВАНО**

На заседании цикловой
комиссии
профессионального цикла по
профессии 43.01.09 Повар,
кондитер
протокол № 1
« 28 » августа 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО
и УТВЕРЖДЕНО
решением Педагогического
совета**

протокол № 1
от 29 августа 2023г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом Директора
ГБПОУ БМК
приказ № **96к**
от 30 августа 2023 г.

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее – ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (ред.от 17.12.2020).

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

Разработчики:

Программа разработана коллективом преподавателей государственного бюджетного образовательного учреждения Белорецкий металлургический колледж и работниками _____

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.....	
Раздел 5. Структура образовательной программы	
5.1. Учебный план.....	
5.2. Календарный учебный график.....	
5.3. Пояснительная записка.....	
5.4. Рабочая программа воспитания.....	
5.5. 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 финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.2. «ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.3. «ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.4. «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение 1.5. «ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.2. ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.3. ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.4. ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.5. ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 2.6. ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 2.7. ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.8. ОП 08. «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.9. ОП 09. «Физическая культура»

Приложение 2.10. ОП.10 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Приложение 2.11. ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности»

Приложение 2.12. ОП.12 «Основы финансовой грамотности»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Календарный план воспитательной работы

Приложение 4. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по профессии

43.01.06 Повар, кондитер

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработана на основе федерального

государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 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, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО 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.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

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

–Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г.

–№ 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

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

–Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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

–Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

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

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

–Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

–Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

–Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

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;
 ЛР – личностные результаты;
 ПК – профессиональные компетенции;
 ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

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

Формы обучения: очная, очно-заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2952 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 1 год 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа, со сроком обучения 3 года 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 пр.).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

3.3.

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

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<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	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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 деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	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 Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> — ответственность за сохранность материальных ценностей; — правила снятия остатков на рабочем месте; — правила проведения контрольного взвешивания продуктов; — виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; — правила обращения с тарой поставщика; — правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; — хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — распознавать недоброкачественные продукты; — выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; — соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; — различать пищевые и непищевые отходы; — подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; — осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; — соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними — методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; — способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; — способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; — санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов — формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; — способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; — ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

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

		<p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <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 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 HACCP) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; — правила оформления заявок на склад; — виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p>

<p>хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>— организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>— выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>— обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>— подпекать овощи;</p> <p>— замачивать сушеные грибы;</p> <p>— доводить до кипения и варить</p> <p>— на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>— удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> <p>— использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>— определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>— порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>— охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>— хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>Знания:</p> <p>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>— классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>— температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>— санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>— техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>— правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>— требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>— правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Умения:</p>

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>— взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>— выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>— готовить льезоны;</p> <p>— закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>— рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>— соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>— изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>— определять степень готовности супов;</p> <p>— доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>— проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>— порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>— соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>— охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>— хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>— выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>— рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>— консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p>Знания:</p> <p>— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>— виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>— классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>— температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>— виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>— техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>— виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>— правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p>
--	------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <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; – 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

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

		<ul style="list-style-type: none"> —определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; —доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; —выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; —выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: — замачивать в воде или молоке; — бланшировать; — варить в воде или в молоке; — готовить на пару; — припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; — жарить предварительно отваренные; — готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; — готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; — выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; — готовить пюре из бобовых; —определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; — доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; —рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; —выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; —проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; —порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; —соблюдать выход при порционировании; —выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; —охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; —хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; —разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; —выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования —рассчитывать стоимость, —вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; —владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, —макаронных изделий
		<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,

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

	<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; —организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; —выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; —взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; —осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; —использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента —выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) —определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; —выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: —протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным 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: —замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); —формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); —охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; —подготавливать продукты для пиццы; —раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; —жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; —выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; —жарить в большом количестве жира; —жарить после предварительного отваривания изделий из теста; —разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; —определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; —проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; —порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; —соблюдать выход при порционировании; —выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> —охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; —хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; —разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; —выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; —рассчитывать стоимость, —вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; —владеть профессиональной терминологией; —консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> —правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; —критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; —виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; —нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; —методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; —виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; —ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; —органолептические способы определения готовности; —нормы, правила взаимозаменяемости; —техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; —виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; —методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; —правила —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</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> —приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>— организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>— 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:</p> <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; <p>— определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>— проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>— 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;</p> <p>— соблюдать выход при порционировании;</p> <p>— выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>— охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>— хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>— разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>— выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд 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 разнообразного ассортимента; — правила разогревания, — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>— организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>— выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>— 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:</p> <p>— варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>— варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>— припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>— жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>— жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>— жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>— жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>— жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>— жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>— тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>— запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>— бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>— определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>— проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>— 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;</p> <p>— соблюдать выход при порционировании;</p> <p>— выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

		<p>птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>— правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>— правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>— правила, техника общения с потребителями;</p> <p>— базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>— подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>— подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>— выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>— выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>— владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>— мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>— соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>— выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода</p>

		<p>за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> —организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; —последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; —регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; —возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; —требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; —правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; —правила утилизации отходов —виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; —виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; —способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; —условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок —ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; —правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; —организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; —выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; —взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; —осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; —использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок —Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: —смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; —смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; —тереть хрен на терке и заливать кипятком; —растирать горчичный порошок с пряным отваром; —взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; —пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; —доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; —готовить производные соуса майонез; —корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;

		<ul style="list-style-type: none"> —выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; —охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; —рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; —изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; —определять степень готовности соусов; —проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; —порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; —соблюдать выход соусов при порционировании; —выдерживать температуру подачи; —хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; —выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; —творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> —правила выбора основных 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, варианты подачи соусов; —методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; —температура подачи соусов; —правила хранения готовых соусов; —требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> —приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента —ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

		<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: — 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, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; — проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;

		<ul style="list-style-type: none"> — порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; — хранить бутерброды, холодные закуски — с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — правила хранения, требования к безопасности — хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>блюдо из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<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: — 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, инструменты в соответствии со способом приготовления; — соблюдать санитарногигиенические 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 региональных видов сырья, продуктов;
--	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

		<p>дичь;</p> <ul style="list-style-type: none"> —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 санитарногигиенические 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; —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
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

		<p>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания:</p> <p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— 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;</p> <p>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>— правила утилизации отходов;</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>— способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>— ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>— организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>— выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>— взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>— осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>— использовать региональные продукты для приготовления холодных</p>

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

		<ul style="list-style-type: none"> — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — правила общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при 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 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 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;

		<p>—Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>—порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>—соблюдать выход при порционировании;</p> <p>—выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>—охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>—хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>—выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>—рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>—владеть профессиональной терминологией;</p> <p>—консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <p>—правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>—критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>—виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>—нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>—методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>—виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>—ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>—органолептические способы определения готовности;</p> <p>—нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>—техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>—виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>—методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>—требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>—базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>—техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>—приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>—ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>—подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>—организовывать их хранение в процессе приготовления холодных</p>

		<p>напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать, подготавливать ароматические вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; — отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; — смешивать различные соки с другими ингредиентам; — проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать 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 холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> —органолептические способы определения готовности; —нормы, правила взаимозаменяемости продуктов —техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; —виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; —методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; —требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; —правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; —правила, техника общения с потребителями; —базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> —приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; —ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; —организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; —выбирать, подготавливать ароматические вещества; —взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; —осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; —использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента —выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; —заваривать чай; —варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; —готовить кофе на песке; —обжаривать зерна кофе; —варить какао, горячий шоколад; —готовить горячие алкогольные напитки; —подготавливать пряности для напитков; —определять степень готовности напитков; —доводить их до вкуса; —выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; —соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления —Проверять качество готовых 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

		<p>транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> —рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; —владеть профессиональной терминологией; —консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> —правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; —критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; —виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; —нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; —методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; —виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; —ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; —органолептические способы определения готовности; —нормы, правила взаимозаменяемости продуктов —техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; —виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; —методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; —требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; —правила расчета с потребителями; —базовый словарный запас на иностранном языке; —техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> —подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов —подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> —выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; —проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; —применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; —выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; —владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; —мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; —соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; —обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; —соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов —выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

		<p>посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ в кондитерском цехе; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		<p>—выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>—взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>—осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>—использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>—хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>— выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>—готовить желе;</p> <p>—хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>—нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>—варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>—варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>—уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>—готовить жженый сахар;</p> <p>—готовить посыпки;</p> <p>—готовить помаду, глазури;</p> <p>—готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>—определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>—доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>—выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>—проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>—хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>—организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания:</p> <p>— ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>— критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>— виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>— характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>— методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>— виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>— органолептические способы определения готовности;</p> <p>— нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>— Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>промышленного производства — требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: — 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> <p>Умения: — 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: — подготавливать продукты; — замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; — подготавливать начинки, фарши; — подготавливать отделочные полуфабрикаты; — прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; — проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; — проводить оформление хлебобулочных изделий; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба — рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Знания: — 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;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; — органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: — подготавливать продукты; — готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, 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

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских 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 кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<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

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

		<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">—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
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.2 План учебного процесса

(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации								Объем образовательной программы в академических часах						Распределение нагрузки										
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
											Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			Практики		Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 недель ТО	2 сем. 24 недели ТО	3 сем. 16 недель ТО	4 сем. 23 недели (18н. ТО, 2 н. УП, 3н. ПП)	5 сем. 16 недель ТО	6 сем. 23 нед. (8н. ТО, 8н. УП, 7 н. ПП)	7 сем. 16 нед. (8н. ТО, 8 н. УП)	8 сем. 22 нед. (1н. УП, 21н. ПП)
												всего занятий	теоретическое обучение	лаб и практик												
	всего	-1з/27з/ 14э								5904	5904	3852	1850	2002	1800	0	180	96	612	864	576	828	576	828	576	792
СО.00	Среднее общее образование	1к/р/ - / 10дз/ 3э								2088	2088	2052	996	1056	0	0	36	0	612	864	576	0	0	0	0	0
БД.00	Базовые дисциплины	1-1 9дз/ 1э								1642	1642	1630	722	908	0	0	12	0	476	706	448	0	0	0	0	0
БД.01	Русский язык			э					190	190	178	88	90			12		34	48	96						
БД.02	Литература			дз					170	170	170	84	86					34	72	64						
БД.03	История			дз					204	204	204	118	86					68	72	64						
БД.04	Обществознание		дз						82	82	82	44	38					34	48							
БД.05	География		дз						34	34	34	18	16						34							
БД.06	Иностранный язык			дз					155	155	155	6	149					51	72	32						
БД.07	Математика			дз					301	301	301	152	149					85	120	96						
БД.08	Информатика			дз					204	204	204	64	140					68	72	64						
БД.09	Физическая культура			з					114	114	114	6	108					34	48	32						
БД.10	ОБЖ		дз						82	82	82	62	20					34	48							
БД.11	Физика		дз						106	106	106	80	26					34	72							
ПД.00	Профильные дисциплины	- / - / 2э								300	300	276	212	64	0	0	24	0	102	78	96	0	0	0	0	0
ПД.01	Химия			э					192	192	180	140	40			12		68	48	64						
ПД.02	Биология			э					108	108	96	72	24			12		34	30	32						
ПОО.00	Предлагаемы оо	-1к/р/ 1дз/ -								146	146	146	62	84	0	0	0	0	34	80	32	0	0	0	0	0
ПОО.01	Башкирский язык			к/р					114	114	114	54	60					34	48	32						
ПОО.02	Основы проектной деятельности		дз						32	32	32	8	24						32							

Профессиональная подготовка		- /19з/ 11э				3816	3816	1800	854	946	1800	0	144	96	0	0	0	828	576	828	576	792
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- /9 з/ -				662	662	662	258	404	0	0	0	20	0	0	0	342	160	72	88	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			дз		36	36	36	16	20			2				36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			дз		54	54	54	28	26			2				54					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			дз		48	48	48	28	20			2					48				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				дз	56	56	56	26	30			2							56		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			дз		48	48	48	22	26			2					48				
ОП.06	Охрана труда			дз		54	54	54	34	20			2				54					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				дз	100	100	100	6	94			4				36	32	16	16		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			дз		40	40	40	20	20			2						40			
ОП.09	Физическая культура				з	100	100	100	8	92			2				36	32	16	16		
ОП.10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			дз		54	54	54	30	24							54					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			к/р		36	36	36	20	16							36					
ОП.12	Основы финансовой грамотности			к/р		36	36	36	20	16							36					
П.00	Профессиональный цикл	- /10з/11э				3082	3082	1138	596	542	1800	0	144	76	0	0	0	486	416	756	488	792
ПМ.00	Профессиональные модули	- /10з/11э				3082	3082	1138	596	542	1800	0	144	76	0	0	0	486	416	756	488	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, для бдюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- /1з/ 2э				288	288	72	36	36	180	0	36	7	0	0	0	252	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			э		48	48	36	18	18			12	2			36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					48	48	36	18	18			12	5			36					
УП.01	Учебная практика			дз		72	72			72							72					
ПП.01	Производственная практика					108	108			108							108					
ЭМ.01	Экзамен по модулю			эм		12	12						12									

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /2дз/ 2э					874	874	454	236	218	396	0	24	22	0	0	0	198	160	492	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				к/р									4					36				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					э							12	18					162	160	96		
УП.02	Учебная практика					дз					144										144		
ПП.02	Производственная практика					дз					252										252		
ЭМ.02	Экзамен по модулю					Эм					12			12									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 2з / 2э					516	516	132	80	52	360	0	24	13	0	0	0	36	32	176	68	180
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				к/р									5					36				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					э							12	8					32	32	32		
УП.03	Учебная практика					дз					180									144	36		
ПП.03	Производственная практика					дз					180												180
ЭМ.03	Экзамен по модулю					Эм					12			12									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- / 3дз / 2э					448	448	136	68	68	288	0	24	8	0	0	0	0	64	32	148	180
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков					дз								2						32			
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков					э							12	6						32	32	40	
УП.04	Учебная практика					дз					108											108	
ПП.04	Производственная практика					дз					180												180
ЭМ.04	Экзамен по модулю					Эм					12			12									

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- /2дз/ 3э	956	956	344	176	168	576	0	36	26	0	0	0	0	160	56	272	432
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	76	76	64	36	28			12	6					64			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	292	292	280	140	140			12	20					96	56	128	
УП.05	Учебная практика	дз	180	180				180										144	36
ПП.05	Производственная практика	дз	396	396				396											396
ЭМ.05	Экзамен по модулю	Эм	12	12						12									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72	72															2
Всего			5904	5904	3852	1849	2003	1800	0	180	96	612	864	576	828	576	828	576	792
Государственная (итоговая) аттестация:					всего	Дисциплин и МДК		34		12	12	10	13	9	7	5	0		
выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 15 июня по 28 июня (2 недели)						учебной практики		684	19 н	0	0	0	72	0	288	288	36		
						производств. практики		1116	31 н	0	0	0	108	0	252	0	756		
						экзаменов		14				3	2	1	2	3	3		
						диф зачетов		27				3	5	5	3	3	4	4	
Практикоориентированность			76,28						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				

5.3 Пояснительная записка

5.3.1 Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с получением среднего общего образования разработан на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 апреля 2021 г.
- № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного

стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

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

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

– Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

– Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

Учебный план регламентирует порядок реализации ППКРС с освоением общих и профессиональных компетенций.

5.3.2 Структура и объем образовательной программы.

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель,

в том числе:

- ✓ объем учебной нагрузки – 162 недели:
 - работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная учебная работа, включенная в 36 часовую недельную нагрузку – 105 недель;
 - промежуточная аттестация – 7 недель;
 - учебная практика – 19 недель;
 - производственная практика – 31 неделя;
 - ✓ государственная итоговая аттестация – 2 недели;
 - ✓ каникулы – 35 недель.
- Образовательная программа имеет следующую структуру:
- ✓ общеобразовательный цикл;

- ✓ общепрофессиональный цикл;
- ✓ профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики;
- ✓ государственная итоговая аттестации

Таблица1 Структура и объем образовательной программы

Индекс	Структура образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся в академических часах				Обязательная часть образовательной программы по ФГОС (ПОП)	Вариативная часть образовательной программы на базе основного общего образования
		Объем образовательной программы	в том числе				
			объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	промежуточная аттестация	самостоятельная работа студентов, включенная в 36 часовую недельную нагрузку		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	662	662	-	20	324	205
ПМ.00	Профессиональный цикл	3082	3082	144	76	1980	1235
Всего часов обучения по ОП.00 и ПМ.00		3816	3816	144	96(2,5%)	2304	1512 (612+900)
О.00	Общеобразовательный цикл	2088	2088	36	-		
Всего часов обучения по учебным циклам		5832	5808	252	96		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	72	-	--		
Общий объем образовательной программы		5904	5880	252	96		

5.3.3 Организация учебного процесса и режим занятий.

Учебный план вводится с 01.09.2023 г.

Учебный процесс организован следующим образом:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут;
- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;
 - объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по общеобразовательному циклу О.00 составляет 36 академических часов в неделю;
 - по дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается;
 - численность обучающихся в учебной группе – не более 25 чел.;
 - в случае если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, то промежуточная аттестация не планируется каждый семестр.
 - промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированного зачета) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

- количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не более 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10, включая дифференцированные зачеты по производственным практикам. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);
- в процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы: на 1 - 3 курсах – 11 недель, на 4 курсе – 2 недели. За весь период обучения предусматривается 35 недель каникул. В том числе не менее двух недель в зимний период;
- общий объём часов по дисциплине «Физическая культура» (ОП.09) составляет 47 академических часа (47 академических часов занятий во взаимодействии с преподавателем и 2 часа самостоятельной работы обучающихся);
- для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья;
- диапазон допустимых значений практикоориентированности для ППКРС лежит в пределах 70% - 85% и составляет для учебного плана 73,1 %;
- в период обучения с юношами проводятся учебные сборы;
- практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных (компетенций в рамках профессиональных модулей);
- при реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (19 недель), которая проводится рассредоточено, и производственная практика (31 неделя), которая проводится концентрировано;
- на учебную и производственную практики выделяется 50 недель (60 процентов от объема времени, отводимого на освоение профессионального цикла, при нормативе по ФГОС - не менее 25 процентов).

5.3.4 Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей программы СПО осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645, от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613, от 24.09.2020 № 519 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования»);
- письмом департамента в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров Министерства просвещения РФ от 7 июня 2019 года № 05-ПГ-МП-10541 о включении в образовательную программу учебных дисциплин «Родной язык» и «Родная литература»;
- приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;
- приказом Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

На основании рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259, уточнении рекомендаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.), общеобразовательный цикл ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования должен содержать не менее 10 учебных дисциплин и предусматривать изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой

предметной области. Из них не менее 3 учебных дисциплин изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО или специальности СПО.

Профиль среднего (полного) общего образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – **естественнонаучный**.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 82 недели (2952 часа), при условии, что время, отведенное на каникулы не входит в этот объем часов. «...Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ФГОС не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, метапредметных и предметных результатов, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС. При этом в соответствии с пунктом 23 Порядка организации периода изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно» (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях").

В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных предметов на весь период обучения.

Общеобразовательный цикл ООП СПО на базе основного общего образования естественнонаучным профилем получения среднего общего образования (2052 часов обязательных аудиторных занятий) содержит **пятнадцать** учебных дисциплин:

✓ **общие учебные предметы (1630 час.):**

- «Литература» (170 часов);
- «Русский язык» (178 час.)
- «Иностранный язык» (155 часов);
- «Математика» (301 час. углубленный уровень изучения);
- «История» (204 часов);
- Обществознание (82 часа);
- География (34 часа);
- Физика (106 часа);
- Физическая культура (114 час);
- ОБЖ» (82 часов);
- Информатика (204 час);

✓ **Профильные дисциплины (276 часов):**

- Химия, (180 час. углубленный уровень изучения);
- Биология (96 час.)

Предлагаемые ОО (146 часов):

- «Башкирский язык» (114 часов.)
- Основы проектной деятельности (32 часа)

Профильными учебными дисциплинами являются: «Химия»; «Биология». При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальные проекты по профильным дисциплинам.

При освоении общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют индивидуальный проект, который имеет междисциплинарный характер по профильным дисциплинам: «Химия»; «Биология», с интеграцией в профессию. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения УД ОПОП СПО (ППКРС). Текущий контроль проводят в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводят по УД «Русский язык», «Химия», «Биология».

5.3.5 Формирование вариативной части ППКРС

На основании решения методического совета колледжа (протокол № 1 от 28 августа 2023 г.) и по согласованию с работодателями вариативной части образовательной программы (1368 академических часа, таблица 1) направлена на увеличение времени, необходимое для реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных дисциплин, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы и на увеличение объема времени общеобразовательного цикла:

- на увеличение времени учебных дисциплин и профессиональных модулей - 756 академических часов (в том числе на самостоятельную работу);
- на промежуточную аттестацию профессионального цикла – 108 академических часов (3 недели);
- на увеличение практик - 576 академических часов (16 недель).

Детальное распределение часов вариативной части представлено в таблице 2.

Таблица 2 Распределение вариативной части образовательной программы

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебный план программы ПООП	Вариативная часть программы	Учебный план программы	Обоснование
Профессиональная подготовка		2304	1512	3816	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	324	205	529	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	15	51	Увеличение времени, необходимое на реализацию учебных дисциплин обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	32	68	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	15	51	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	20	56	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	32	64	
ОП.06	Охрана труда	36	26	62	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	58	94	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	0	36	
ОП.09	Физическая культура	40	7	47	

П.00	Профессиональный цикл	1980	1235	3215	
ПМ.00	Профессиональные модули	1872	1343	3215	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	248	152	400	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	0	32	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	26	98	
УП.01	Учебная практика	72	36	108	
ПП.01	Производственная практика	72	72	144	
ЭМ.01	Экзамен по модулю	0	18	18	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	556	236	792	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	16	48	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	202	330	
УП.02	Учебная практика	144	0	144	
ПП.02	Производственная практика	252	0	252	
ЭМ.02	Экзамен по модулю	0	18	18	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	308	224	532	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	44	76	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	18	114	
УП.03	Учебная практика	72	72	144	
ПП.03	Производственная практика	108	72	180	
ЭМ.03	Экзамен по модулю	0	18	18	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240	150	390	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	32	22	54	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64	2	66	

УП.04	Учебная практика	72	36	108	квалификационными запросами работодателя
ПП.04	Производственная практика	72	72	144	
ЭМ.04	Экзамен по модулю	0	18	18	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	520	581	1101	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	32	70	102	Увеличение времени, необходимое на реализацию профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части ФГОС в соответствии с квалификационными запросами работодателя
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	128	277	405	
УП.05	Учебная практика	144	36	180	
ПП.05	Производственная практика	216	180	396	
ЭМ.05	Экзамен по модулю	0	18	18	
ПА	Промежуточная аттестация	108	108	216	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72	0	72	

Обоснование распределения часов вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена.

ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов: общепрофессионального и профессионального. Современный уровень развития технологий характеризуется внедрением высокотехнологичных производственных процессов, повышаются требования работодателей к выпускникам. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть.

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей, которые выявлялись в процессе анкетирования. ФГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ФГОС СПО, Профессиональных стандартов к трудовым действиям, необходимым умениям и знаниям.

Для конкретизации распределения объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям проводилось анкетирование с работодателями по вопросам составления рабочих программ профессиональных модулей, после чего, проводилось согласование с работодателями рабочих программ профессиональных модулей, составлялись сравнительные таблицы требований к результатам освоения ППКРС, в которых указывается количество часов вариативной части, предусмотренных для реализации каждого вновь сформулированного требования.

Распределение объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям выполнено на основе компетенций, заложенных в ФГОС, отзывов председателей ГЭК, анкетирования работодателей, круглого стола, выполнено в соответствии с требованиями Профессиональных стандартов. В анкетировании и диспуте за круглым столом участвовали работодатели и специалисты ООО УП «Металлург», ООО «Абзаково».

5.3.6 Консультации

В учебном плане по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, по которым в качестве

промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены консультации. Время, отводимое на консультации (84 академических часа - колонка 11), предусмотрено за счет времени на промежуточную аттестацию в форме экзамена. В общеобразовательном цикле часть этого объема (18 академических часов) отводится на консультации для выполнения индивидуальных проектов по профильным дисциплинам: Информатика; Химия; Биология. Формы проведения консультаций – групповые и индивидуальные. Консультации проводятся по расписанию.

5.3.7 Порядок аттестации обучающихся.

Оценка качества образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы обучающимися или в режиме тестирования.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с календарным учебным графиком и включает зачет (дифференцированный зачет), экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета (дифференцированный зачет) проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик, что фиксируется в учебных программах. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Экзамен предусматривается за счет времени отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках общеобразовательного и профессионального циклов. При этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Экзамены проводятся:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык»; «Математика»; «Химия»;
- по междисциплинарным курсам: МДК.01.01; МДК.01.02; МДК.02.02; МДК.03.02; МДК 04.02; МДК 05.01; МДК 05.02.
- по всем профессиональным модулям.

Экзамен по модулю проводится для проверки освоенности основного вида профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестации) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены колледжем самостоятельно.

За весь период обучения студенты сдают при реализации ППКРС на базе основного общего образования социально-экономическим профилем получаемого профессионального образования – 33 дифференцированных зачетов, 16 экзаменов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Общий объем часов, отводимых в ФГОС СПО на проведение государственной итоговой аттестации в учебном плане программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 72 часа.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Для государственной итоговой аттестации по программе 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, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Для разработки оценочных средств демонстрационного экзамена применяются задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети «Интернет» - «Портал ФУМО СПО» <https://fumo-spo.ru/> и на странице в сети «Интернет» Центра развития профессионального образования Московского политеха <http://www.crpo-mpu.com/>.

5.3.8 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Товароведения продовольственных товаров
4	Технологии кулинарного и кондитерского производства
5	Иностранного языка
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный зал
	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. 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 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.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.5. 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 комплекс¹

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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. 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 аудио визуализации, 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 аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстойный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

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

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

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

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

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

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина
(настольная)
Миксер (погружной)

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

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа 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 дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, 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, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации 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 обеспечена 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 отвечает 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, получают 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, не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы²

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 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 проходит в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

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. Оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Приложение 3

к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся	
1.2 Направления воспитания	
1.3 Целевые ориентиры воспитания	
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	
2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	
3.1 Кадровое обеспечение	
3.2 Нормативно-методическое обеспечение	
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	
3.5 Анализ воспитательного процесса	

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Пояснительная записка

Примерная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

–разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;

–выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;

–готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

–Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020);

–Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);

–Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);

–Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400);

–Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809);

–Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся в ГБПОУ Белорецкий металлургический колледж. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования цель воспитания обучающихся — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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.

Задачи воспитания:

– усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

– формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

– приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

– подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

– подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

– гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

– патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

– духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

– эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

– физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

– профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

–экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

–ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... 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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

ОК 01 - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02 - использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 - планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04 - эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05 - осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06 - проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07 - содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08 - использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09 - пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Показатели оценки воспитательной работы	код
<p>Сформированность у обучающихся личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности. 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 конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях, профессиональных неделях. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и руководителями практики. Бесконфликтное взаимодействие в учебном коллективе. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	<p>OK 1 OK 2 OK 3 OK 4 OK 5</p>
<p>Сформированность гражданской позиции. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых к работе на благо Отечества. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения. Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма в среде обучающихся. Отсутствие социальных конфликтов в среде обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих, волонтерских отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>OK 6</p>
<p>Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира. Ответственность за состояние природных ресурсов. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии. Участие в реализации просветительских программ, экологических мероприятиях, волонтерских отрядах и молодежных объединениях. Добровольческие инициативы в организации экологических проектов (олимпиад, соревнований, проектов)</p>	<p>OK 7</p>
<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся. Участие в спортивных соревнованиях, секциях, кружках, праздниках, марафонах, оздоровительно-просветительских проектах, направленных на продвижение идей здоровьесбережения и здорового образа жизни. Подготовка и сдача норм ГТО. Добровольческие инициативы по данному направлению – от собственного участия до помощи в организации спортивных соревнований, проектов</p>	<p>OK 8</p>
<p>Участие в международных соревнованиях. Демонстрация умения вести диалог на иностранном языке на профессиональные темы. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. Установление социального партнерства.</p>	<p>OK 9</p>

1.3.1 Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

<p>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</p> <p>Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.</p> <p>Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.</p> <p>Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.</p> <p>Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.</p> <p>Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.</p> <p>Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
<p>Профессионально-трудовое воспитание</p> <p>Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.</p> <p>Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.</p> <p>Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.</p> <p>Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.</p> <p>Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.</p>
<p>Экологическое воспитание</p> <p>Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.</p> <p>Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.</p> <p>Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.</p> <p>Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.</p>
<p>Ценности научного познания</p> <p>Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.</p> <p>Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.</p> <p>Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности</p>

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Социально-психологическая поддержка обучающихся

умеющий выходить из кризисных ситуациях, депрессивного состояния, тревоги;

повышающий психологическую культуру субъектов образовательного процесса;

умеющий пользоваться психологической помощью и поддержкой субъектов образовательного процесса и решать проблемы личностного развития;

умеющий развить способности к саморазвитию и самоопределению.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Ценностными основами учебно-воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности организуются по следующим модулям:

Модуль «Образовательная деятельность»

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Обучающийся овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду. Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

– максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям;

– подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

– привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

– выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания; реализация воспитательного потенциала в учебной деятельности;

– применение интерактивных форм учебной работы: интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность развивать опыт ведения конструктивного диалога, групповой работы, выстраивания отношений и действий в команде, развивающих критическое мышление;

– использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и т.д.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

– инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности:

– проведение занятий, классных часов, круглых столов и квесты исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

– организацию и проведение экскурсий в музеи, галереи, на предприятия, а также поход в кинотеатр и др.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности. Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающегося друг с другом, умение выстраивать отношения в мини-группе, в обычной учебной группе - важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели. Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

Формы реализации модуля: лекции; семинарские, практические или лабораторные занятия; курсовая работа; реферат; исследовательская работа; олимпиады; конкурс; консультации; конференция; беседа; презентация; квест и другие.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

–организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

–сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование,

–походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

–организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

–работу с обучающимися, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

–планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как уникальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

–разработку программы наставничества;

содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

–оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

–определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

–привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Реализуемые в колледже модели взаимодействия в рамках форм наставничества:

–«педагог – обучающийся», «педагог – неуспевающий обучающийся»;

–педагог, имеющий высокий уровень профессионального мастерства;

–«руководитель группы – обучающийся» - педагог программирует воспитательный процесс в колледже;

–«педагог – талантливый обучающийся» - наличие у педагога профессионального стиля педагогической деятельности.

–«работодатель – обучающийся» – «успешный профессионал – обучающийся, выбирающий профессию» – краткосрочное взаимодействие, в процессе которого наставник представляет обучающемуся или группе обучающихся возможности и перспективы конкретного места работы;

–«работодатель – будущий сотрудник» – профессиональная поддержка в формате стажировки, направленная на развитие конкретных навыков и компетенций, адаптацию на рабочем месте и последующее трудоустройство;

–«Обучающийся-обучающийся» - «успевающий – неуспевающий», классический вариант поддержки для достижения лучших образовательных результатов;

–«лидер – пассивный», психоэмоциональная поддержка с адаптацией в коллективе или развитием коммуникационных, творческих, лидерских навыков;

–«равный – равному», в процессе которого происходит обмен навыками, например, когда наставник обладает критическим мышлением, а наставляемый – креативным; взаимная поддержка, совместная работа

над проектом.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает: проведение общих праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

разработку и реализацию обучающимися социальных, социально- профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров колледже;

организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию и использованию в воспитании:

– организацию в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии колледжа с использованием исторических символов государства, Республики Башкортостан, г. Белорецка в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России размещение карт России, Республики Башкортостан, г. Белорецка (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов местности, портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

– размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

– организацию и поддержание в колледже звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

– оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

– размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к колледжу, предметов-символов профессиональной сферы, размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю колледже;

– размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

– оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

– совместную с обучающимися разработку, создание и популяризацию символики колледже (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

– разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе колледже, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

– организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями,

администрацией в области воспитания и профессиональной реализации обучающихся;

проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в колледже, реализующей программы СПО, предусматривает:

–организацию и деятельность в колледже органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся);

–представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления колледже, защита законных интересов, прав обучающихся;

–участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;

–привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасности и комфортной среды предусматривает:

–организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

–вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

–сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

–организацию психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

–организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

–поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства колледже, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

–участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

–участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

–проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), с приглашением представителей организаций-партнёров, для обсуждения актуальных проблем, касающихся профессиональной сферы и рынка труда, жизни колледже, реализующей программы СПО Ростовской области;

–реализацию социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

–участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

–проведение циклов мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

–экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

–организацию мероприятий, посвященных истории организаций/ предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажерами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

–использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария;

–актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

–консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

–проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

Модуль «Молодежные общественные объединения, клубы»

Реализация воспитательного потенциала работы по молодежным общественным объединениям, клубам в колледже предусматривает:

–развитие волонтерского движения, РДДМ «Движение первых»;

–содействие развитию прямых контактов и связей между молодежными организациями, клубными формированиями;

–осуществление информационного обмена в интересах развития сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований;

–разработку планов и программ сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований в области культурного обмена, спорта;

–привлечение студентов, рабочей молодежи к разностороннему сотрудничеству на основе общего коллективного творчества;

–привлечение внимания студентов к воспитанию культуры поведения, расширению общекультурных знаний, формированию творческой личности, способной к яркому самовыражению, пропаганде здорового образа жизни, нравственно – эстетическому воспитанию, духовному воспитанию;

–обеспечение информированности о ситуации в молодежной среде, интересах, проблемах через общение, тесное сотрудничество с прессой, ведение своей информационно-издательской деятельности;

–взаимодействие с органами государственной власти города, органами местного самоуправления, предприятиями и учреждениями по вопросам защиты прав и законных интересов молодежи.

формирование лидерских качеств, организация способностей обучающихся через организацию молодежных объединений и клубов и проведение разноплановых просветительских, спортивных, досуговых мероприятий;

участие в реализации просветительских программ, поисковых, военно- исторических, спортивных клубов, молодежных объединениях, волонтерском движении;

–добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан

Для освоения программы используются разнообразные формы:

- мини-лекции;

- мотивационные, рефлексивные и другие диалоги;

- направленный рассказ, беседа;

- проблемные обсуждения, дискуссии;

- психотехнические игры, упражнения;

- элементы психо-гимнастики;

- психологические и учебно-игровые тренинги;

- коммуникативные и игровые практикумы;

- творческие мастерские;
- организационно-деятельностные игры;
- деловые, ролевые, творческие игры;
- игры-импровизации, ролевые этюды, любительские инсценировки и спектакли;
- творческие встречи и т.д.

Модуль Экологическое воспитание

Реализация воспитательного потенциала работы по экологическому воспитанию в колледже предусматривает:

- формирование экологической культуры обучающихся, приобщение подрастающего поколения к пониманию экологических проблем современности и участию в их решении;
- отбор и реализация эффективных практик экологического воспитания обучающихся;
- реализацию комплекса мероприятий, направленных на экологическое просвещение и повышение уровня экологической культуры у обучающихся;
- вовлечение обучающихся в решении экологических проблем родного края;
- сформированное представление об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса;
- владение разнообразными формами и методами поиска знаний, практическими умениями, организаторскими способностями, расширение кругозора;
- представление рациональному использованию природных ресурсов.

Реализация модуля через: экологическое волонтерство; экологические субботники; экологические флешмобы; олимпиады по экологии; природоохранные акции; проектно-исследовательская деятельность; экскурсии в музеи, в природу, на предприятия.

Модуль Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

Гражданско-патриотическое воспитание, является стратегическим приоритетным направлением воспитательной деятельности профессиональных образовательных организаций так как имеет значение в формировании и развитии личности гражданина-патриота Отечества, которая характеризуется самостоятельностью мышления, важнейшими духовными и нравственными качествами, чувством гражданского долга, проявлением чувства любви к Родине, родному языку, краю, традициям и обычаям своего народа, к родным и близким, толерантным отношениям к другим народам и культуры, гордости за свое Отечество, за его историю и достижения, почитанием национальных святынь и символов, уважением к Конституции страны, правовым основам государства.

Реализация воспитательного потенциала работы по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию в колледже предусматривает:

- формирование у молодого поколения чувства патриотизма, гражданственности, уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;
- формирование системы поддержки семейного воспитания;
- содействие укреплению связей между поколениями, родственных связей, профессиональных династий;
- формирование высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития;
- формирование активной гражданской позиции обучающихся (гражданин Отечества, защитник, избиратель, волонтер);
- формирование правового сознания обучающихся, позволяющих им избежать аутоагрессивного, девиантного или деструктивного поведения, совершения правонарушений;
- воспитание уважения к традициям, принадлежностям и устоям других людей;
- развитие социального и гражданского становления личности, успешной самореализации в социуме;
- проведение занятий, классных часов, бесед направленных на профилактику аутоагрессивного поведения, правонарушений и зависимостей у обучающихся, содействие их личностному и профессиональному росту, развитие жизнестойкости и адаптационных стратегий;
- развитие и углубление знаний об истории и культуре родного края;
- формирование у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины;
- формирование чувства ответственности за свои поступки, правовой культуры и общечеловеческих

ценностей;

- знание конституционных прав и законов государства и их соблюдение;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- способность аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России.

Модуль Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание

Реализация воспитательного потенциала работы по духовно- нравственному и культурно-эстетическому воспитанию в колледже предусматривает:

– воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

– формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

– формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условно успешной профессиональной и общественной деятельности;

– формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотических и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

– развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

– формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору долга, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

– развитие культуры межнационального общения;

– формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договориться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

– формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие дела и сотрудничать для их достижения;

– обогащение эмоциональный мир обучающегося нравственными переживаниями и формирование у них нравственных чувств;

– расширение знаний о правилах поведения в общественных местах, друг с другом; показать необходимость и важность этикета, применения правил этикета на практике;

– формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции- «становиться лучше»;

Реализация модуля в виде:

– участия в международных и всероссийских событиях культурологической направленности, акциях;

– экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследиям области; посещение театральных спектаклей, концертов;

– кураторских часов с дискуссиями об общечеловеческих ценностях.

Модуль Антикоррупционное воспитание

Реализация воспитательного потенциала работы по антикоррупционному воспитанию в колледже предусматривает:

– воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимые для формирования у молодых людей гражданской позиции в отношении коррупции;

– формирование компетентности в решении жизненных задач по существующим нормам и правилам;

– формирование у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

– формирование мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской

гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

– овладение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях, связанных с коррупцией.

Формы антикоррупционного воспитания: лекции, беседы, классные часы и т.д. интерактивные уроки, просмотр фильмов и т.д. проведение профилактических мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Организация и управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ БМК, заместителя директора по воспитательной работе, заместителя директора по учебно-методической работе, педагога-организатора, социального педагога, педагогов-психологов, классными руководителями, преподавателями, мастеров производственного обучения.

Наименование должности, функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Общее руководство воспитательного и образовательного процесса
Заместитель директора по воспитательной работе	Организация, реализация, контроль, корректировка воспитательной деятельности, проведение групповых, индивидуальных мероприятий по социальной адаптации и профилактики, сопровождение детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц с инвалидностью и ОВЗ
Заместитель директора по учебно-методической работе	Организация, контроль образовательной деятельности, методическое сопровождение реализации программ, стратегическое планирование развития
Заместитель директора по производственному обучению	Проведение мероприятий профориентации, трудоустройству, взаимодействия с социальными партнерами
Социальный педагог	Проведение групповых, индивидуальных мероприятий по социальной адаптации и профилактики. Сопровождение детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц с инвалидностью и ОВЗ
Педагог-психолог	Организация и проведение диагностических и коррекционных мероприятий групповое и индивидуальное консультирование
Преподаватель, Мастер производственного обучения	Организация и проведение учебных занятий в соответствии с требованиями педагогики и воспитательной составляющей учебной дисциплины и профессионального модуля.
Классный руководитель группы	Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в ключевые дела образовательной организации. Осуществление взаимодействия с родителями. Индивидуальное сопровождение обучающихся
Руководитель физического воспитания	Организация и проведение спортивных соревнований, игр; подготовка и сдача ГТО, участие в Спартакиаде.
Преподаватель-организатор ОБЖ	Организация работы с допризывной молодежью; патриотическое воспитание.
Педагог-организатор	Организация и проведения внеклассных мероприятий
Библиотекарь	Обеспечение литературой и учебниками учебный процесс, организация и проведения тематических мероприятий.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация воспитательной деятельности по взаимодействию с детскими и молодежными общественными объединениями

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как сотрудники ГБПОУ БМК, так и иные лица с которыми заключены договоры о сотрудничестве между колледжем и организациями. Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в колледже.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:

- Положение о воспитательной работе в ГБПОУ БМК;
- Положение о студенческом совете в ГБПОУ БМК;
- Положение о совете родителей в ГБПОУ БМК;
- Положение о социально-психологической службе в ГБПОУ БМК;
- Положение о классном руководстве групп в ГБПОУ БМК;
- Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ БМК;
- Порядок межведомственного взаимодействия в сфере предупреждения, выявления и пресечения незаконного оборота наркотиков, злоупотребление ими, а также иными психоактивными веществами среди обучающихся в ГБПОУ БМК;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся ГБПОУ БМК;
- Положение о наставничестве в ГБПОУ БМК;
- Порядок взаимодействия с правоохранительными органами по вопросам предупреждения и противодействия коррупции в ГБПОУ БМК;
- Положение о профилактике суицида и суицидального поведения среди обучающихся ГБПОУ БМК;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся в ГБПОУ БМК;
- Положение о совете профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних ГБПОУ БМК;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся в ГБПОУ БМК.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

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

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Порядок и система применения мер поощрения обучающихся определяется в локальных нормативных актах:

- Положение о порядке назначения государственной академической стипендии и государственной социальной стипендии, обучающимся по очной форме обучения в ГБПОУ БМК;
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся в ГБПОУ БМК;
- Поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: объявление благодарности; награждение грамотой, награждение почетной грамотой; благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям).

3.5 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, клубов, кружков и секций в колледже, которые могут посещать

обучающиеся;

- взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждения культуры, образовательными организациями и др.);

- участие в конкурсах, семинарах преподавателей по воспитательной деятельности;

- оформление предметно-пространственной среды колледже.

- Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в колледже дела и реализованные проекты;

- уровень вовлеченности обучающихся в дела колледже, проекты и мероприятия на колледжном, городском, региональном и федеральном уровнях;

- включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, портфолио);

- снижение негативных факторов в сфере обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений, отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование, тестирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе и социальным вопросам, заместителем директора по учебно-методической работе, советником директора по взаимодействию с общественными объединениями, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами групп.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчета, составляемого заместителем директора по воспитательной работе и социальным вопросам в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Приложение 2

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2023 год – Год педагога и наставника

2024 год – Год Российской Академии наук

Участие студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне: Российской Федерации и субъектов Российской Федерации.

№	Модуль	Курсы	Сроки	Ответственные
Модуль 1. Образовательная деятельность				
1.	Образовательная деятельность проводятся в соответствии с расписанием.	1-4 курс	01.09.2023 - 30.06.2024	Заместитель директора по УМР
2.	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам. На уровне Международные, России, региона, области, техникума, района.	1-4 курс	01.09.2023 - 30.06.2024	Заместитель директора по УМР, преподаватели
Модуль 2. Кураторство				
1.	Классные часы в рамках федерального проекта «Разговор о важном»	1-4 курс	еженедельно понедельник	Классные руководители
2.	Классные часы, беседы, тренинг, игры, экскурсии, тематические вечера и т.д.	1-4 курс	еженедельно	
3.	Контроль посещаемости и успеваемости обучающихся.	1-4 курс	систематически	Классные руководители
4.	Сопровождение обучающихся, испытывающие затруднение в учебном процессе и адаптации.	1-4 курс	систематически	Классные руководители
5.	Сопровождение обучающихся из категории ОВЗ, детей сирот и находящихся без попечения родителей и детей входящие в группы риска	1-4 курс	систематически	Классные руководители
6.	Сотрудничество кураторов с преподавателями по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и решение конфликтов между преподавателями и обучающимися.	1-4 курс	систематически	Классные руководители
7.	Сотрудничество обучающихся с родителями по вопросу обучения и воспитания	1-4 курс	систематически	Классные руководители

8.	Контроль обучающихся участие в различных уровнях мероприятиях, конкурсах, фестивалях, олимпиадах и т.д.	1-4 курс	систематически	Классные руководители
9.	Проведение с обучающимися инструктажей.	1-4 курс	ежемесячно	Классные руководители
Модуль 3. Наставничество				
1.	Реализация программы наставничество	1-4 курс	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР, наставники
2.	«Педагог-обучающийся»: – «педагог – неуспевающий обучающийся»; – «руководитель группы – обучающийся»; – «педагог – талантливый обучающийся».	1-4 курс	В течение учебного года	наставники
3.	«Работодатель-обучающийся»: – «успешный профессионал»; – «работодатель – будущий сотрудник».	1-4 курс	В течение учебного года	наставники
4.	«Обучающийся-обучающийся»: «успевающий – неуспевающий»; «лидер – пассивный»; «равный – равному».	1-4 курс	В течение учебного года	наставники
Модуль 4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Собрание обучающихся по учебным группам перед началом учебного года	1 курс	август	Заместитель директора по ВР
2.	Торжественная линейка «День знаний»	1-4 курс	01.09.2023	Заместитель директора по ВР
3.	Открытый классный час «Листаем страницы истории колледжа» Организационный классный час «Знакомство с Уставом колледжа и Правилами внутреннего распорядка»	1 курс	01.09.2023	Заместитель директора по ВР
4.	Реализация программы «Адаптация первокурсников»	1 курс	сентябрь	педагог-психолог, кураторы
5.	Студенческий фестиваль «Кубок первокурсников-2023»	1 курс	ноябрь	Заместитель директора по ВР

6.	Заседание Совета профилактики		раз 2 месяца	Заместитель директора по ВР
7.	Квест – игра, посвященная «Дню народного единства»	1 курс	ноябрь	Преподаватель истории
8.	Новогоднее театрализованное представление	1-3 курс	декабрь	Педагог-организатор
9.	Праздничная программа, посвященная Дню защитника Отечества	1-4 курс	февраль	Педагог-организатор
10.	Конкурс красоты «Мисс Весна-2024»	1-4 курс	март	Заместитель директора по ВР, классные руководители
11.	Исторический квест, посвященный Дню Победы	1-2 курс	май	Советник директора
12.	Встреча с ветеранами труда.	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР
13.	Праздничный концерт, посвященный Дню учителя	1-4 курс	октябрь	Педагог-организатор
14.	Ко Дню российского студенчества. День Самоуправления	1-4 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР
15.	Интеллектуальный марафон «Ценность научного познания»	1-3 курс		Заместитель директора по ВР
16.	Конкурс стенгазет, посвященных 8 Марта	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР
17.	Праздничный концерт, посвященный Международному Женскому Дню 8 Марта	1-4 курс	март	Педагог-организатор
18.	Ко дню воссоединения Крыма с Россией. Участие в праздничных мероприятиях района и города.	1-4 курс	март	Социальный педагог, советник директора
19.	Посещение студентов театры, кинотеатры, музеи, выставки, библиотеки и т.д.	1-4 курс	в течение года	кураторы
20.	Поздравительный концерт, посвященный 9 мая	1-4 курс	май	Педагог-организатор
21.	Составление социального паспорта колледжа	1-4 курс	сентябрь	Заместитель директора по ВР
22.	4 ноября День народного единства	1-4 курс	ноябрь	Преподаватели истории
23.	29 января День рождения Чехова Антона Павловича	1-2 курс	январь	Преподаватель литературы
24.	21 марта Всемирный день поэзии	1-3 курс	март	Преподаватели литературы

25.	27 марта День рождения Закруткина Виталия Александровича	1-2 курс	март	Преподаватель литературы
26.	20 апреля Национальный день донора в России	1-4 курс	апрель	Заместитель директора по ВР
27.	18 мая- Международный день музеев	1-4 курс	май	кураторы
28.	24 мая День рождения Шолохова Михаила Александровича	1-2 курс	май	Преподаватель литературы
29.	12 апреля День космонавтики, 66 лет со дня запуска СССР первого искусственного спутника Земли	1-3 курс	апрель	преподаватели
30.	24.05.2024 г. День славянской письменности и культуры.	1-2 курс	май	Преподаватели русского языка
31.	Интеллектуальная игра «Командное решение логических задач»	1-3 курс	март	Педагог-психолог, социальный педагог
32.	Открытый классный час «Горячее сердце». Урок мужества, приуроченный к Торжественной церемонии награждения лауреатов Всероссийской общественно-государственной инициативы «Горячее сердце»	1 курс	март	Библиотекарь
33.	Всероссийские открытые онлайн-уроки (институт воспитания)	1 -3 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора
34.	Участие в образовательно- туристическом проекте «Университетские смены»	1-4 курс	в течение года	Советник директора
Модуль 5 Организация предметно-пространственной среды				
1.	Оформление и обновление информационного стенда		течение года	Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по СВ
2.	Оформление и обновление стенда Психологическая служба		в течение года	Педагог-психолог
3	Оформление и обновление стенда «Календарь памятных дат внесенной истории России		в течение года	Педагоги истории
4.	Оформление и обновление стенда о ПАВ		в течение года	Социальный педагог
5.	Оформление и обновление книжных выставок и информационного стенда в библиотеке		в течение года	библиотекарь
6.	Размещение информационных справочных материалов о предприятиях, которые сотрудничает колледж		в течение года	Заместитель директора по ПО
7.	На первом этаже в колледжа размещены государственный флаг Российской Федерации, флаг РБ		течение года	Заместитель директора по ВР

8.	Торжественное поднятие государственного флага Российской Федерации и исполнение Гимна Российской Федерации.	1-4 курс	каждый понедельник	Заместитель директора по ВР
9.	Церемония спуска государственного флага Российской Федерации	1-4 курс	каждую субботу	Заместитель директора по ВР
Модуль 6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Собрание обучающихся по учебным группам перед началом учебного года	1 курс	август	Директор, Заместитель директора по ВР, Заведующий отделением
2.	Тематические родительские собрания	1-4 курс	ноябрь, апрель	Заместитель директора по ВР
3.	Тренинг «Подростковый возраст»	1-4 курс	октябрь, март	Педагог-психолог
4.	Заседание родительского Совета		по необходимости	Заместитель директора по ВР
5.	Привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общеколледжных мероприятиях	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по
6.	Индивидуальная работа	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, кл.руководители, педагог-психолог, социальный педагог
Модуль 7 Самоуправление				
1.	Заседание Студенческого Совета	1-4 курс	1 раз в два месяца	Заместитель директора по ВР
2.	Подготовка и проведение выборов нового состава Студенческого Совета	1-4 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР
3.	Утверждение плана работы студенческого совета на новый учебный год	1-4 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР

4.	Акция «Против терроризма»	2 курс	сентябрь	Советник директора
5.	Акция «Мы выбираем жизнь»	1-2 курс	ноябрь	Советник директора
6.	Подготовка к новомуднему концерту	1-2 курс	декабрь	Педагог-организатор
7.	День студента	1-4 курс	январь	Советник директора
8.	Подготовка к празднованию 9 мая	1-4 курс	апрель	Заместитель директора по ВР, Советник директора, педагог- организатор
Модуль 8. Профилактика и безопасность				
1.	Проведение инструктажей	1-4 курс	ежемесячно	Классные руководители
2.	Открытый урок «3 сентября – День солидарности в борьбе с терроризмом»	1 курс	02.09.2023	Преподаватель истории
3.	Неделя безопасности дорожного движения	1-4 курс	сентябрь	Заместитель директора по ВР
4.	Профилактические беседы с приглашением правоохранительных органов, нарколога и мед работника.	1-4 курс	в течение года	Социальный педагог
5.	Тематические профилактические беседы	1-4 курс	систематически	Социальный педагог, Классные руководители
6.	Реализация программы «Успешная адаптация первокурсников к новым социальным условиям»	1 курс	сентябрь	Педагог-психолог, Классные руководители
7.	Неделя психологии	1-4 курс	октябрь	Педагог-психолог
8.	Неделя правовых знаний	1-4 курс	ноябрь	Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по СВ социальный педагог
9.	Неделя по профилактике СПИДа	1-4 курс	ноябрь	Социальный педагог, педагог- психолог, ведущий библиотекой
10.	День Конституции Российской Федерации:	1-4 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР
11.	25.12. День принятия Федеральных конституционных Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ,	1-2 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
12.	Тренинг ценностных ориентаций деловая игра «Мои жизненные ценности»	3-4 курс	декабрь	Педагог-психолог
13.	Круглый стол с элементами игры «Осторожно – терроризм!»	2 курс	март	Социальный педагог

14.	Неделя «Мы выбираем жизнь»	1-4 курс	март	Заместитель директора по ВР, Классные руководители, руководитель физического воспитания, библиотекарь, организатор ОБЖ
15.	Конкурс стенгазет «Яркий мир. Народы России»	1 курс	март	Заместитель директора по ВР, социальный педагог
16.	Учебная эвакуация	1-4 курс	Каждый квартал	Заместитель директора по АХЧ
17.	Беседы, круглые столы, конференции, направленные на профилактику терроризма и экстремизма	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, Классные руководители
18	Участие в областных мероприятиях, приуроченных к профилактическим датам	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, Классные руководители
20.	Организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог,
21.	Тестирование СПТ	1-4 курс	сентябрь, октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, Классные руководители
22.	Всероссийская интернет-акция «Для чего я помню 3 сентября»	1-3 курс	сентябрь	Заместитель директора по ВР
Модуль 9. Социальное партнерство и участие работодателей				
1.	Экскурсии на предприятия города г. Белорецка	1-2 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО
2.	Конкурс стенгазет «Профессия моими глазами»	1 курс	сентябрь	Заместитель директора по ВР, Заместитель директора по ПО

3.	Встреча с работодателями по профессиям/специальностям	3-4 курс	сентябрь	Заместитель директора по ПО
4.	Фотоконкурс «Один день из жизни производственной практики»	3-4 курс	сентябрь	Советник директора
5.	Открытый классный час «Города трудовой доблести»	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР
6.	Участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах, форумах, направленные на профессиональное мастерство на уровне России, Республики, колледжа, города	1-4 курс	в течение учебного года	Заместители директора преподаватели
7.	Взаимодействие с центрами занятости населения, органами власти, общественными организациями, индивидуальными предпринимателями	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО
8.	Мониторинг состояния рынка труда г. Белорецка и информирование студентов выпускников о его потребностях в профессиях и специальностях. Вопросы эффективного поведения на рынке труда.	3-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО
9.	Увеличение количество социальных партнеров-потенциальных работодателей.		В течение года	Заместитель директора по ПО
10.	Реализация в образовательном процессе дополнительных программ по профессиями колледжа	1-3 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО
11.	Мониторинг документации по организации производственной практики, создание алгоритма взаимодействия «Студент-техникум-предприятие»	2-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ПО
12.	Привлечение работодателей к проведению профессионального мастерства	2-4 курс	в течение года	Заместители директора
13.	Организация и проведение информационных встреч, ярмарки вакансий, круглых столов с привлечением работодателей, успешных предпринимателей, специалистов занятости населения. Проведение видеоконференций с использованием дистанционных технологий	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР , Заместитель директора по ПО
14.	Внедрение и развитие практики целевого обучения обучающихся с последующим трудоустройством на предприятии, в организации	1-4 курс	сентябрь, октябрь	Заместитель директора по ПО
15.	Государственная итоговая аттестация (ГИА)	3-4 курс	Май июнь	Заместители директора по УМР
Модуль 10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Мониторинг трудоустройства выпускников техникума	3-4 курс	июнь	Центр содействия по трудоустройству
2.	Создание базы данных предприятий с наличием вакансий рабочих мест, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ	3-4 курс	в течение года	Центр содействия по трудоустройству

3.	Содействие в подборе выпускников по заявкам работодателей на замещение вакантных мест, в том числе выпускников с ОВЗ и инвалидностью.	3-4 курс	апрели,май, июнь	Центр содействия по трудоустройству	
4.	Формирование баз данных выпускников 2023-2024 уч. год	3-4 курс	июнь	Центр содействия по трудоустройству	
5.	Я студент профтехмастер-классы для первокурсников	1 курс	02.10.2023	Заместитель директора по ПО, Мастера производственного обучения	
6.	Образовательная профориентационная встреча «Открытый диалог»	1 курс	октябрь		
7.	Экскурсии на предприятия города Белорецка	1 курс	сентябрь, октябрь	Заместитель директора по ПО	
8.	Неделя специальности ОМД-МТ	1-3 курс	сентябрь	ПЦК	
9.	Посещение студентов Дней открытых дверей в высшие УЗ	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР	
Модуль 11. Молодежные общественные объединения, клубы					
1.	Первенство по игровым видам спорта	1 курс	сентябрь	Руководитель физического воспитания	
2.	Подготовка к ГТО	1-3 курс	в течение года		
3.	Подготовка обучающихся к Спартакиаде	1-4 курс	в течение года		
4.	Организация и проведение спортивных мероприятий и праздников	1-4 курс	в течение года		
5.	Участие обучающихся в мероприятиях различного уровня (районные, областные, городские)	1-4 курс	в течение года		
8.	Товарищеские встречи по различным видам спорта	1-4 курс	в течение года		
9.	Спортивное мероприятие Всемирный День здоровья	1-4 курс	апрель		
10.	Соревнование по армреслингу среди девушек и юношей	1-4 курс	в течение года		
11.	Сотрудничество с управлением культуры, спорта и молодежной политики		в течение года		
12.	Всемирный день здоровья. Акция «Всеобщая зарядка»	1-4 курс	апрель		
13.	Участие в Всероссийском фестивале «Спартакиада Первых»	1-4 курс	в течение года		
14.	Всероссийская акция «Песни Победы», посвященная 78-й годовщине Победы в ВОВ		май		Заместитель директора по ВР
15.	Всероссийская акция «Герои нашего времени»		май		
16.	Участие в добром деле		май		
Модуль 12. Экологическое воспитание					

1.	Международный день охраны озонового слоя	1-2 курс	сентябрь	Преподаватель экологии, биологии	
2.	Трансляция документальных фильмов по проблеме: Озоновый слой. Озоновые дыры.	1-4 курс	сентябрь		
3.	Неделя Всемирной акции «Мы чистим мир» (высадка деревьев, субботники)	1-4 курс	сентябрь		
4.	Всемирный день защиты животных Конференция «Красная книга Российской Федерации»	2 курс	октябрь		
5.	Конкурс рисунков «Животные, занесенные в Красную книгу Ростовской области»	1-2 курс	октябрь		
6.	Международный день вторичной переработки. Беседа, проведение акции «Подари вторую жизнь» (сбор макулатуры)	1-4 курс	ноябрь		
7.	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах. На уровне России, области, города, колледжа	1-4 курс	в течение года		
8.	Тематические уроки: «Новые лекарства», «Экологически чистое питание», «Робототехника», «Космос для жизни», «Здоровьесбережение», «Биологическая безопасность» и «Нанотехнологии»	1-4 курс	февраль		
9.	Устный журнал «Сила леса»	1 курс	март		
10.	Экологический час «Вода-чудесный дар природы»	1-2 курс	март		
11.	Участие студентов в акции Экологический субботник «Зеленая весна-2023»		апрель		
12.	Участие во Всероссийском экологическом квесте «Вода. Онлайн»	1-2 курс	июнь		
13.	Просмотр и обсуждение Первого экологического киноальманаха	1 курс	июнь		
14.	Конференция по Экологии «Экологические проблемы современности», посвященной Всемирному дню охраны окружающей среды, который ежегодно отмечается 5 июня	1-2 курс	июнь		
15.	Конкурс рисунков «Сохраним природу вместе».	1 курс	июнь		
16.	Участие во Всероссийском экологическом квесте «Вода. Онлайн»	1-4 курс	июнь		
17.	Участие в проект «На связи с природой»	1-4 курс	в течение года		Преподаватель экологии
18.	Акция Всероссийский субботник	1-4 курс	в течение года		волонтеры
19.	Международная акция «Сады памяти»	1-3 курс	март		Преподаватель экологии
Модуль 13. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание					
1.	День окончания Второй мировой войны: - книжная выставка «С войной покончим мы счеты...»; -- просмотр художественного фильма «Рябиновый вальс»;	1-4 курс 1 курс	02.09	Преподаватели истории	

2.	Конференция «День казачьей воинской славы»	1-2 курс	сентябрь	Заместитель директора по ВР
3.	Урок мужества «Ратная слава героев российской земли» Всероссийская акция «Письмо солдату»	1 курс	октябрь	Советник директора
4.	День памяти жертв политических репрессий	25.10-30.10	октябрь	Советник директора, преподаватели истории
	Круглый стол «Стихи о жертвах репрессии»	1 курс		
	Час истории «Черные страницы 30-х»	2 курс		
	Конференция «Памяти жертв политический репрессий посвящается...»	3 курс		
	Конкурс презентаций «Люди и судьбы»	4 курс		
	Открытый классный час «Народный фронт «За Россию»	1-4 курс		
5.	Викторина «День символов Ростовской области: герба, флага и гимна»	1-2 курс	октябрь	Преподаватель ОБЖ
6.	Видеофильм «История праздника Дня народного единства»	1-2 курс	ноябрь	Преподаватели истории
7.	Посещения музея Ветеранов Боевых действий	1 курс	октябрь, ноябрь	Зав. библиотекой
8.	Урок мужества «81-год со дня образования 5-го Гвардейского кавалерийского Будапештского Краснознаменного Донского казачьего корпуса»	1 курс	ноябрь	Преподаватели истории
9.	Посещение обучающимися: музеи, парки, кинотеатры, скверы, и т.д.	1-4 курс	в течение года	Классные руководители
10.	День неизвестного солдата (видеофильмы)	1-2 курс	03.12	Преподаватели истории
11.	Патриотическая неделя, посвященная 9 декабря Дню Героев Отечества	1-4 курс	декабрь	Преподаватели истории
12.	Оформление библиотечного стенда «900 дней», «Подвиг защитников Ленинграда», «Город мужества и славы»»	1-4 курс	январь	Зав. библиотекой
13.	Урок памяти «Подвиг блокадного Ленинграда»	1 курс	январь	Преподаватель истории
14.	Участие во Всероссийском уроке ««Без срока давности: Ленинград – непокоренный город», посвященный Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады.	1 курс	январь	Преподаватели истории
15.	Квест «30 августа день освобождения города Таганрога от немецко- фашистских захватчиков»	2 курс	август	Советник директора
16.	Конференция «Улицы Победы. Герои, в честь в кого названы улицы города Таганрога	1 курс	февраль	Зав библиотекой
17.	Областной Форум «Достоинство и Честь, приуроченного 15 февраля, памяти воинов исполнявших интернациональный долг за пределами границ свой Родины		февраль	Заместитель директора по ВР

18.	Участие в проведении памятного мероприятия, посвященного 102-й годовщине со дня рождения Героя штурма Рейхстага Алексея Прокофьевича Береста, под руководством которого было водружено Знамя Победы над куполом Рейхстага.	1 курс	март	Кураторы
19.	Патриотические чтения «Фронт ждал его стихов»	1 -2 курс	май	Преподаватель литературы
20.	Урок памяти «Георгиевская лента-символ воинской славы»	1-2 курс	май	Преподаватели литературы
21.	Участие в кинопроекте «Герои войны-Герои спорта»	1-2 курс	май	Преподаватели истории
22.	Участие в проекте Знание. Кино Российского общества «Знание», просмотр фильмов «Вечная Отечественная» и «Чтобы жить»	1-2 курс	май	Преподаватели истории
23.	Хоровая акция (исполнения Гимна России)	1 курс	июнь	Заместитель директора по ВР
24.	Демонстрация фото и видео «Дети герои ВОВ»	1-4 курс	июнь	Заместитель директора по ВР
25.	Уроки мужества	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
26.	Участие в проекте «Без срока давности» Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	1-2 курс	в течение года	Преподаватели русского языка
27.	Всероссийский форум «Школа Героев»	3 курс	в течение года	Советник директора
28.	Единый урок «Права человека»	1-3 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР
29.	Участие в проекте «Хранители истории»	1-4 курс	в течение года	Преподаватели истории
30.	Международный исторический диктант на тему событий Великой Отечественной войны «Диктант Победы»	1-4 курс	в течение года	Заместитель директора по ВР
31.	Всероссийская интеллектуальная игра «1418»	1-2 курс	в течение года	Преподаватели истории
32.	Участие во Всероссийской патриотической акции «Поклонимся великим тем годам»	1-4 курс	в течение года	Советник директора, Классные руководители
33.	Участие во Всероссийской программе «Мы- граждане России»	1-4 курс	в течение года	Советник директора, Классные руководители
34.	Акция «Всероссийский день заботы о памятниках истории и культуры»	1-4 курс	апрель	Советник директора, кураторы

35.	Акция «Свеча памяти»	1-4 курс	июнь	Советник директора, кураторы	
36.	Всероссийская акция «Физическая культура и спорт –альтернатива пагубным привычкам»	1-4 курс	июнь	ССК «PRO-движение»	
Модуль 14. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание					
1.	Участие в Димитриевских чтениях	1 курс	ноябрь	Преподаватели истории, Классные руководители, педагог- психолог, зав. библиотекой	
2.	Подари человеку радость: акция «День добрых дел»; беседа «Добросердечие», «Милосердие»	1- 2 курс	сентябрь		
3.	Вечные истины: Поэтическая гостиная «Красота спасет мир»; беседа «Сострадание», «Совестливость».	1-3 курс	октябрь		
4.	Семья: -Деловая игра «Генеалогическое дерево»; - беседа «Традиции моей семьи», «Верность», «Порядочность»	1-4 курс	ноябрь		
5.	Дружба и любовь: беседа размышление «А если это любовь»; беседа «Искренность»	1-4 курс	декабрь		
6.	Здоровый образ жизни: Деловая игра «Как обеспечить свою безопасность»; Деловая игра «Вредные привычки- за и против» Беседа «Упорство», «Стойкость».	1-4 курс	февраль		
9.	Разрешение конфликтов: - Беседа «Конфликтный человек», «Методы решения»		апрель		
10.	Посещение театра, кинотеатра, выставок, музея и т.д.	1-4 курс	в течение года		
11.	Участие в программе «Дороги Победы»	1-3 курс	в течение года		Советник директора, преподаватели
12.	Участие в акции «Российского сообщества «Знание», «Знание о Героях», «Знание. Театр», «Знание Лекторий»	1-4 курс	в течение года		Преподаватели, Советник директора
13.	Всероссийский конкурс «Знание. Авторы»	1-4 курс	в течение года	Советник директора, преподаватели литературы	
14.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датами государственным праздникам РФ, в рамках проекта «Знание. Кино».	1-4 курс	в течение года	Советник директора, преподаватели литературы, истории	

15.	Участие во Всемирном Фестивале «Молодежи»	1-4 курс	в течение года	Советник директора, Классные руководители
14.	Всероссийские музейные уроки	1-4 курс	в течение года	Советник директора, Классные руководители
15.	Цикл мероприятий в рамках Большой учительской недели, приуроченной ко Дню учителя	1-4 курс	октябрь	Советник директора, Классные руководители
16.	Всероссийский форум школьных и студенческих клубов	1-4 курс	октябрь	Советник директора, Классные руководители
17.	Акция «Летопись сердец»	1-4 курс	май	Советник директора, Классные руководители
Модуль 15. Антикоррупционное воспитание				
1.	Деловая игра «Коррупция – это опасно»	2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, преподаватели, Классные руководители, социальный педагог, заведующий библиотекой
2.	Конференция «Коррупция в нашей жизни»	1 курс	октябрь	
3.	Круглый стол «Взятка или подарок?»	3 курс	октябрь	
4.	Встреча обучающихся с правоохранительными органами по предупреждению и пресечению коррупционных правонарушений.	1-4 курс	октябрь	
5.	Интеллектуальная игра «Мы против коррупции»	1-2 курс	декабрь	
6.	Проведение мониторинга среди студентов «Удовлетворенность учебным процессом обучающихся»	1-4 курс	май	
7.	Организация и проведение мероприятий, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией	1-4 курс	декабрь	
8.	Организация и проведение в рамках системы воспитательной работы по формированию антикоррупционного мировоззрения «правовых часов» и «часов правовой культуры» (тематические беседы)	1-4 курс	в течение года	
9.	Лекция для обучающихся на тему: «Ознакомление обучающихся со статьями УК РФ о наказании за коррупционную деятельность».	1-4 курс	февраль	
10.	Выставка книг в библиотеке «Нет коррупции!»	1-4 курс	декабрь	
11.	Проведение тематических классных часов, посвященных вопросам недопущения коррупции в техникуме	1-4 курс	в течение года	
12.	Ознакомление обучающихся и их родителей с Уставом колледжа, Правилами внутреннего трудового распорядка сотрудников и обучающихся.	1-4 курс	август	
13.	Информирование родителей, обучающихся, работников о способах подачи сообщений по коррупционным нарушениям (телефон доверия)	1-4 курс	сентябрь	
14.	Встреча обучающихся с представителями правоохранительных органов, администрации г. Белоречка	1-4 курс	в течение года	

15.	Участие в областном конкурсе социальной рекламы «Чистые руки»	1-2 курс	в течение года
16.	Участие во Всероссийском конкурсе (социальный ролик, плакат) «Вместе против коррупции»	1-2 курс	в течение года
17.	Родительское собрание с привлечением методических и информационных материалов антикоррупционному просвещению родителей	1-4 курс	в течение года

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

- Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;
- Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;
- Российский Союз Молодежи <https://www.ruу.ru/>;
- Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;
- Ассоциация Волонтерских Центров [https://авц.рф](https://авц.рф;);
- Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
- Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Приложение 4
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.



УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания Педагогического
совета ФГБОУ ДПО ИРПО
от «3» августа 2023 г. № 8

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

- комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
- перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
- примерный план застройки площадки ДЭ;
- требования к составу экспертных групп;
- инструкции по технике безопасности;
- образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации

образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколеразпределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ		26 из 26
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ³	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	2,00

		круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
		Осуществление приготовления,	6,00

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ИТОГО			26,00

³ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО		50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления,	14,00

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁷			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

3.2 Примерный план застройки площадки ДЭ.

Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице

№ 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В, 0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30 м²</u> на всю зону	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А

3.3 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

3.4 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требований к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.5 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. <p>Приготовить один горячий соус.</p> <p>Температура подачи блюда от 35 С.</p> <p>Минимальная масса одной порции 180 грамм.</p> <p>Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; -один холодный соус. <p>Оформление десерта на усмотрение участника.</p> <p>Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	

<p>Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ ПУ</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

