

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ МТ имени  
казачьего генерала С.С. Николаева  
*М. Гончаров* Гончаров М.В.  
«22» июня 2023 г.



## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования  
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена.

Специальность  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева»

Утверждено протоколом  
Федерального учебно-методического  
объединения по УГПС 43.00.00  
Сервис и туризм:

от 28.06.2021 № 01  
(реквизиты утверждающего документа)

Зарегистрировано в  
государственном реестре  
примерных основных  
образовательных программ:

38  
(регистрационный номер)  
Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022  
(реквизиты утверждающего документа)

г. Михайловск, 2023 г.

# Содержание

**Раздел 1. Общие положения**

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

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Рабочий учебный план для специальности

5.2. Рабочий календарный учебный график специальности

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

**Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы**

## **Заключение о согласовании основной образовательной программы с учетом запросов работодателей**

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая в ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

ОПОП разработана и утверждена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее-ФГОС) по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 853 с учетом требований рынка труда. Программа отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики региона.

### **Программная документация, представляемая на согласование:**

- учебный план;
- программы учебных дисциплин;
- программы профессиональных модулей;
- программы учебных и производственных практик;
- рабочая программа воспитания;
- календарный план воспитания;
- фонды оценочных средств;
- программа государственной итоговой аттестации;
- фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

В учебном плане представлены дисциплины базовой и вариативной части. По каждой дисциплине определены общие и профессиональные компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы.

В соответствии с требованиями ФГОС представлены фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды содержат: вопросы и задания для практических и семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, комплекты тестовых заданий, комплекты расчетных и ситуационных задач, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций у обучающихся.

По каждому виду практик совместно с работодателями разработаны программы, составлены методические рекомендации по написанию и защите отчетов, содержание которых соответствует требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Комплект документов включает фонды оценочных средств, а также программу

государственной итоговой аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС.

В целом обеспечение выполнения учебного плана на основе учебных программ позволяет реализовывать ОПОП по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С.Николаева».

ООО «Моравия»  
директор



*Светлана А. Смирнова*

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

### **1.2 Нормативные основания для разработки ООП:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 N 796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

ОП – общепрофессиональный цикл;  
 П – профессиональный цикл;  
 МДК – междисциплинарный курс;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 ОП – общепрофессиональная дисциплина;  
 ДЭ – демонстрационный экзамен;  
 ГИА – государственная итоговая аттестация

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки по специальности  
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

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

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43 Сервис и туризм.

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации/ сочетания квалификаций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

	форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	16675 Повар, 12901 Кондитер,

#### Раздел 4. Компетенции выпускников (планируемые результаты освоения образовательной программы) и индикаторы их достижения

##### 4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые

		<p>ресурсы;          владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>



	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> 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 специальности
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	<b>Умения:</b> 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

	иностранном языках.	<p>профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в</p>

		<p>соответствии с заказом;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	--

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

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

		<p>техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и</p>
--	--	--

		<p>маркирования полуфабрикатов;  правила складирования упакованных полуфабрикатов;  требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4.  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;  соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;  выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;  комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;  проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;  изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;  рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные</p>

		<p>способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b>  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;  составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, заусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;  оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>



		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 2.2.	<b>Практический опыт в:</b>

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

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

		<p>приготовления супов сложного ассортимента;  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;  техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;  температура подачи супов сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных супов;  требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3.  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p>

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

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

		ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p><b>ПК 2.4.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой</p>

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



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

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

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

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

		<p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и</p>

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

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

		<p>сложного ассортимента;  температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;  правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;  правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход</p>



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

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

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.8.</b>  Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим</p>

		<p>методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;  оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;  представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;  проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b>  наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);  современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;  принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;  правила организации проработки рецептур;  правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;  правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03.  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>ПК 3.1.  Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p><b>Умения:</b>  обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов,</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности</p>
--	--	--

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

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

		<p>холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения,</p>
--	--	---



		ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p><b>ПК 3.3.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  обеспечивать безопасность готовых салатов;  определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим</p>

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

		<p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>

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

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

		<p>для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</p>

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

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



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

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

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

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.7.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать</p>

		<p>результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

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

		<p>процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</p>

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



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

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 4.3.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>

		<p>приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с</p>
--	--	--

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

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос;  методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;  требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;  правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и</p>

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

		<p>требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных</p>
--	--	--

		<p>холодных напитков сложного ассортимента;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 4.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Умения:</b>  контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой</p>



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

		<p>продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

	<p>в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</li> <li>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> </ul>
--	---	--

		<p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---

	<p>ПК 5.2.  Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b>  оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение до момента использования;  выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;  распознавать недоброкачественные продукты;  контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать ротацию продуктов;  оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);  контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;  контролировать рациональное использование</p>
--	---	--

		<p>продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>

	<p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>контролировать ротацию продуктов;</li> <li>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>



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

		<p>упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и</p>

	<p>творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>контролировать ротацию продуктов;</li> <li>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> </ul>
--	---	--

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

		<p>кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p><b>Умения:</b> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>

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

		<p>с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,</p>
--	--	--

		<p>требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных</p>



		<p>кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06.</p> <p>Организация и контроль текущей деятельности</p>	<p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>

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

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

		<p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p> <p><b>Знания:</b>          виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;          дисциплинарные процедуры в организации питания;          методы эффективного планирования работы бригады/команды;          методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;          методы эффективной организации работы бригады/команды;          способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;          способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;          личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;          принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;          правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;          нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;          структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;          методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;          психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>          организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;          контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;          проведении инвентаризации запасов</p> <p><b>Умения:</b>          взаимодействовать со службой снабжения;          оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;          рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их</p>

		<p>получению и расходу в процессе производства;  определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;  контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;  проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов  составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p><b>Знания:</b>  требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;  назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;  изменения, происходящие в продуктах при хранении;  сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;  возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;  причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).  способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;  современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;  порядок списания продуктов (потерь при хранении);  современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и	<b>Практический опыт в:</b> планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы

<p>контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>
	<p><b>Знания:</b></p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p> <p>стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p>

		<p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  схема, правила проведения производственного контроля;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;  современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;  правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5.  Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;  инструктировании, обучении на рабочем месте  оценке результатов обучения</p> <p><b>Умения:</b>  анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;  выбирать методы обучения, инструктирования;  составлять программу обучения;  оценивать результаты обучения;  координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;  объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;  проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p><b>Знания:</b>  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  формы и методы профессионального</p>

		<p>обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	--





	поведение на рынке труда																					
ДД.01	История Ставропольского края / История и культура казачества Ставропольского края		2		36			36						36								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>520</b>	<b>402</b>	<b>0</b>	<b>520</b>	<b>118</b>	<b>402</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>								
ОГСЭ.01	Основы философии		7		48	24		48	24	24												48
ОГСЭ.02	История		3		48	24		48	24	24					48							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		164	156		164	8	156					32	28	26	32			26	20
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	164	158		164	6	158					32	28	22	32			26	24
ОГСЭ.05	Психология общения		7		48	20		48	28	20												48
ОГСЭ.06	Этика в профессиональной деятельности		2		48	20		48	28	20				48								
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>180</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>98</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>								
ЕН.01	Химия		3		144	54		144	78	54			6	6			144					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		36	16		36	20	16							36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				<b>884</b>	<b>468</b>	<b>12</b>	<b>872</b>	<b>392</b>	<b>468</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		2		64	26		64	38	26				64								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		132	78	6	126	48	78					64	68						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		90	34	6	84	38	34			6	6			90					
ОП.04	Организация обслуживания		4		56	30		56	26	30						56						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и		6		128	70		128	58	70								128				

	маркетинга																						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7			94	34		94	60	34													94
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		94	74		94	20	74							48	46					
ОП.08	Охрана труда	8			48	20		48	28	20													48
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68	48		68	20	48					68								
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства		7		68	34		68	34	34												68	
ОП.11	Основы поиска работы		8		42	20		42	22	20													42
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>252 0</b>	<b>159 8</b>	<b>78</b>	<b>244 2</b>	<b>688</b>	<b>514</b>	<b>40</b>	<b>1044</b>	<b>54</b>	<b>10 2</b>									
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				<b>274</b>	<b>154</b>	<b>12</b>	<b>262</b>	<b>90</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>12</b>									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	к	3		70	44	6	64	20	44					20	24	26						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	к	4		126	38	6	120	70	38		6	6		76	50							
УП.01	Учебная практика		4		72	72		72								72							
	Экзамен (квалификационный)	4			6			6					6			6							









ГИА	Государственная итоговая аттестация				216			216													216			
	<b>Всего:</b>	18	25	5	594 0	253 8	90	585 0	197 6	221 4	40	1044	78	13 8	612	864	612	864	612	648	252	612	648	216
<b>Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы</b>  Выполнение дипломной работы 4 недели Защита дипломной работы 2 недели							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК					612	864	504	720	468	540	0	540	432	0		
								учебной практики					0	0	108	144	144	108	0	72	0	0		
								производственной практики					0	0	0	0	0	0	252	0	0	216		
								преддипломной практики					0	0	0	0	0	0	0	0	144	0		
								экзаменов					0	5	3	4	3	4	0	3	3	0		
								дифференцированных зачетов					2	8	4	6	3	6	0	4	4	0		
								зачетов					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

Планирование самостоятельной работы обучающихся осуществляется образовательной организацией самостоятельно из расчета не более 30% от объема учебных циклов образовательной программы. Примерные виды самостоятельной работы предложены в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей без указания количества часов, требуемых для ее выполнения.



## **5.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, промежуточной аттестации, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия сгруппированы парами. Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведен в Приложении 2. Рабочие программы профессиональных модулей представлены в Приложении 3. Рабочие программы учебных дисциплин представлены в Приложении 4.

## **5.3 Рабочая программа воспитания.**

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

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

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 1.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы**

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

**Перечень специальных помещений:**

**Кабинеты:**

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

**Лаборатории:**

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

### **Спортивный комплекс:**

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- Стрелковый тир

### **Залы:**

- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

- Аппарат для дистилляции воды
- Набор ареометров
- Баня комбинированная лабораторная
- Весы технические с разновесами
- Весы аналитические с разновесами
- Весы электронные учебные до 2 кг
- Гигрометр (психрометр)
- Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
- Колонка адсорбционная
- Магнитная мешалка
- Нагреватель для пробирок
- рН-метр милливольтметр
- Печь тигельная
- Спиртовка
- Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
- Установка для титрования
- Центрифуга демонстрационная
- Шкаф сушильный
- Электроплитка лабораторная
- Посуда:
- Бюксы
- Бюретка прямая с краном или оливой
- вместимостью 10 мл, 25 мл
- Воронка лабораторная
- Колба коническая разной емкости
- Колба мерная разной емкости
- Кружки фарфоровые
- Палочки стеклянные
- Пипетка глазная
- Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
- Пипетка с делениями разной вместимостью
- Пробирки
- Стаканы химические разной емкости

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

#### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;

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

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)

- Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

##### **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

## **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис и туризм и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис и туризм, 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 43.00.00 Сервис и туризм, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы**

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

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

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

## **Раздел 7. Разработчики ПООП**

### **Организация-разработчик:**

ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева».

### **Разработчики:**

**Шаповалов Д.А.** – заместитель директора по УПР ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева.

**Позднякова В.Н.** – заместитель директора по УР и ПМ ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;

**Стародубцева Е.С.** – начальник УМО ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;

**Колесникова Л.Н.** – преподаватель спецдисциплин ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;

**Стецун М.В.** – мастер производственного обучения ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;

**Мартусенко В.Н.** - мастер производственного обучения; ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева



Принято решением Педагогического совета протокол № 6 от 08.06.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании студенческого самоуправления протокол № 9 от «04» мая 2023 г. на заседании родительского комитета протокол № 9 от «25» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева  
Гонашвили М.В.

«25» июня 2023 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

*Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.**

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

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по <i>специальности</i> <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);</li> <li>- Конвенции ООН о правах ребенка;</li> <li>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>– Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);</li> <li>– Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);</li> <li>- Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;</li> <li>- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»</li> <li>– приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года»;</li> <li>– Устав ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;</li> <li>– нормативные и правовые акты федеральных и региональных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования;</li> <li>– локальные акты ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева.</li> </ul>

	<p><i>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;</i></p> <p>- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 года №747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	<i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев;</i>
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УВР кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей
Основные направления программы воспитания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессионально-личностное воспитание;</li> <li>- гражданско-правовое и патриотическое воспитание;</li> <li>- духовно-нравственное;</li> <li>- культурно-эстетическое;</li> <li>- воспитание здорового образа жизни;</li> <li>- воспитание экологической культуры</li> </ul>
Основные модули программы воспитания (Приложение 1)	<p><i>Модуль 1 по профессионально-личностному воспитанию;</i></p> <p><i>Модуль 2 по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию;</i></p> <p><i>Модуль 3 по духовно-нравственному развитию;</i></p> <p><i>Модуль 4 по культурно-эстетическому воспитанию;</i></p> <p><i>Модуль 5 по воспитанию здорового образа жизни;</i></p> <p><i>Модуль 6 по воспитанию экологической культуры</i></p>

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

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

многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

На основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (выделенных в ходе анализа Конституции Российской Федерации, законодательных и иных нормативно-правовых актов, документов стратегического планирования страны) сформирован Портрет выпускника ГБПОУ «Многопрофильный техникум имени казачьего генерала С.С. Николаева», отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме **«Портрета Гражданина России 2035 года»:**

**Патриотизм.** Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Отечеству, малой родине, сопричастности к многонациональному народу России, принятия традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России. Уважающий прошлое родной страны и устремленный в будущее

**Гражданская позиция и правосознание.** Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, участвующий в деятельности общественных организаций, объединений, волонтерских и благотворительных проектах. Принимающий и учитывающий в своих действиях ценность и неповторимость, права и свободы других людей на основе развитого правосознания.

**Социальная направленность и зрелость.** Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии.

**Интеллектуальная самостоятельность.** Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личностной сферах на основе этических и эстетических идеалов.

**Коммуникация и сотрудничество.** Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке.

**Зрелое сетевое поведение.** Эффективно и уверенно и осуществляющий сетевую коммуникацию и взаимодействие на основе правил сетевой культуры и сетевой этики, управляющий собственной репутацией в сетевой среде, формирующий «здоровый» цифровой след.

**Экономическая активность.** Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.

**Здоровье и безопасность.** Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе и сетевой).

**Экологическая культура.** Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности

**Мобильность и устойчивость.** Сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, гибко адаптирующийся к изменениям, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования.

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

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	<b>ЛР 15</b>
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	<b>ЛР 16</b>
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 18</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	<b>ЛР 19</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	<b>ЛР 20</b>
Проявляющий и демонстрирующий интерес к будущей профессии и оценку собственного продвижения, личностного развития	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР2</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей	<b>ЛР 5</b>

многонационального народа России.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<b>ЛР 17</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 13</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	<b>ЛР 14</b>
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	<b>ЛР 15</b>
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	<b>ЛР 19</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений	<b>ЛР 20</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>



Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 21
Демонстрирующий положительную динамику в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовку к профессиональной деятельности	ЛР 23

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	-проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	Беседы Сочинения на заданную тему Анкетирование
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности,	- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; - оценка собственного продвижения, личностного	Анкетирование Творческие задания и анализ их выполнения

	<p>порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</p> <p>-сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;</p> <p>-проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности</p>	
<b>ЛР 3</b>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p> <p>Результаты деятельности</p> <p>Активное участие в мероприятиях</p>
<b>ЛР 4</b>	<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p>	<p>Сочинения на заданную тему</p> <p>Метод экспертной оценки педагогов</p> <p>Творческие задания и анализ их выполнения</p> <p>Результаты деятельности</p> <p>Активное участие в мероприятиях</p>

	лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</li> <li>- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</li> </ul>	Беседы Творческие задания и анализ их выполнения Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 6</b>	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> <li>- добровольческие инициативы по поддержке</li> </ul>	Наблюдение за поведением студентов Творческие задания и анализ их выполнения Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях

		инвалидов и престарелых граждан; -сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении	
<b>ЛР 7</b>	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Беседы Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.	Наблюдение за поведением студентов Анкетирование Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака,	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Творческие задания и анализ их выполнения, участие Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях

	психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	-проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.	Беседы Творческие задания и анализ их выполнения Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики	Наблюдение за поведением студентов Беседы Результаты деятельности Активное участие в мероприятия
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	Беседы Анкетирование Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 13</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектномыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом,	- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - проявление культуры потребления информации,	Творческие задания и анализ их выполнения Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях

	осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;	
<b>ЛР 14</b>	Готовый профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	к и - оценка собственного продвижения, личностного развития; - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 15</b>	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	к - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - участие в исследовательской и проектной работе; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях

<b>ЛР 16</b>	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- оценка собственного продвижения, личного развития;</li> <li>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 17</b>	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</li> <li>- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 18</b>	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка собственного продвижения, личного развития;</li> <li>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 19</b>	Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях



	целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений		
<b>ЛР 20</b>	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	<ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</li> <li>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 21</b>	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 22</b>	Проявляющий и демонстрирующий интерес к будущей профессии и оценку собственного продвижения, личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; участие в исследовательской и проектной работе;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
<b>ЛР 23</b>	Демонстрирующий положительную динамику в организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки,</li> </ul>	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности

собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовку к профессиональной деятельности	самоанализа и коррекции ее результатов - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Активное участие в мероприятиях
--	--	---------------------------------

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

	<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 2, 4-8, 11
ОДБ.02	Литература	ЛР 1-9, 11-12
ОДБ.03	История	ЛР 2-8, 11
ОДБ.04	Обществознание	ЛР 2-8, 11-12
ОДБ.05	География	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОДБ.06	Иностранный язык	ЛР 1, 4-6, 8-9, 11-12
ОДУ.07	Математика	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОДБ.08	Информатика	ЛР 6, 10
ОДБ.09	Физическая культура	ЛР 1-9, 11-12
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1-12
ОДБ.11	Физика	ЛР 6
ОДУ.12	Химия	ЛР 6, 10
ОДУ.13	Биология	ЛР 1-12
ОДБ.14	Индивидуальный проект	ЛР 9,10
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОГСЭ.02	История	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 2-8, 11, 23
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР 1, 4-6, 8-9, 11-12
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 12,13
ОГСЭ.06	Этика в профессиональной деятельности	ЛР 1-12,20
ЕН.01	Химия	ЛР 9,10
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 9,10
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 13-23
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 13-23
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ЛР 13-23
ОП.04	Организация обслуживания	ЛР 13-23
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 13-23

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 13-23
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 13-23
ОП.08	Охрана труда	ЛР 13-23
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 13-23
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	ЛР 13-23
ОП.11	Основы поиска работы	ЛР 13-23
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 13-23
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13-23
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 13-23
УП.01	Учебная практика	ЛР 13-23
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13-23
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 13-23
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 13-23
УП.02	Учебная практика	ЛР 13-23
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13-23
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 13-23
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 13-23
УП.03	Учебная практика	ЛР 13-23
ПП.03	Производственная практика	ЛР 13-23
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ЛР 13-23

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 13-23
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 13-23
УП.04	Учебная практика	ЛР 13-23
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13-23
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 13-23
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 13-23
УП.05	Учебная практика	ЛР 13-23
ПП.05	Производственная практика	ЛР 13-23
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 13-23
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЛР 13-23
ПП.06	Производственная практика	ЛР 13-23
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ЛР 13-23
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	ЛР 13-23
УП.07	Учебная практика	ЛР 13-23
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ЛР 13-23
МДК.08.01	Технология приготовления кондитерских изделий	ЛР 13-23
УП.08	Учебная практика	ЛР 13-23

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

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

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

- Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

- Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2021);
  - Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
    - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;
  - распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»
    - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»
  - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
    - распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики РФ на период до 2025 года»;
  - Устав ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева;
  - нормативные и правовые акты федеральных и региональных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования;
  - локальные акты ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева:
  - Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Концепция воспитания студентов и обучающихся ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Комплексная программа воспитания студентов ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Положение о социокультурной среде ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева(рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Положение об охране здоровья обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Положение о порядке разработки и реализации программы воспитания (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
  - Положение о реализации дополнительных общеобразовательных программ в ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева, (рассмотрено на заседании педагогического совета техникума, протокол №3 от 22.01.2021 года, утверждена приказом директора № 016-ОД от 27.01.2021 года);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565;*

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- администрация техникума;
- педагог-психолог;
- педагог-организатор;
- социальные педагоги;
- руководители физического воспитания;
- классные руководители;
- преподаватели;
- мастера производственного обучения;
- педагоги дополнительного образования.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева располагает материально-технической базой, обеспечивающей реализацию требований ФГОС СПО и соответствующей действующим санитарно-техническим нормам. Учебные занятия, воспитательные мероприятия проводятся в оборудованных учебных кабинетах и объектах для проведения практических занятий и внеучебных мероприятий:

- Актный зал;
- Кабинет заместителя директора по УВР;
- Кабинет для психологической помощи и консультаций;
- Кабинет социальных педагогов;
- Электронный стрелковый тир и место для стрельбы;
- Библиотека с читальным залом;
- Учебно-производственные мастерские;
- Спортивный зал;
- Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
- Открытая волейбольная площадка;

При подготовке к соревнованиям Профессионалы дополнительно используются ресурсы организаций-партнеров.

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы в ГБПОУ МТ имени казачьего генерала С.С. Николаева направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и ее ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы; – дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

В техникуме обеспечен доступ к информационным системам и информационным сетям. Предусмотрены возможности предоставления студентам доступа к сети Интернет: в кабинетах

информатики, компьютерных классах, библиотеке, актовом зале, а также во всех учебных аудиториях, что позволяет использовать ИКТ и ресурсы сети Интернет на любом учебном занятии и воспитательном мероприятии. Также действуют точки Wi-Fi, расположенные в учебных корпусах и общежитии на разных этажах зданий. Интернетдоступ через беспроводную сеть защищен паролем. Работа студентов в сети Интернет осуществляется в присутствии преподавателя, либо иного ответственного сотрудника техникума. С целью качественной подготовки специалистов, реально владеющих современными технологиями, обеспечен доступ к электронным образовательным ресурсам. В техникуме создана электронная библиотека, которая содержит не только электронные учебники, но и электронные учебные материалы для студентов: методические рекомендации, курсы лекций, учебники в электронном виде, тесты, контрольные работы, вопросы к экзамену (зачету), перечень тем курсовых работ, рекомендации по выполнению письменных работ. Кроме того, имеется доступ к электронно-библиотечным системам «BOOK/RU» и «Юрайт», содержащим издания по изучаемым дисциплинам.

В техникуме реализуется система обучения с применением дистанционных технологий на базе свободно распространяемого программного обеспечения платформах Microsoft Teams и Zoom.

## РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
на период 2022-2023 учебный год

г. Михайловск, 2022 год.



В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне **Российской Федерации**, в том числе:

- «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;
- отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
- движения «Ворлдскиллс Россия»;
- движения «Абилимпикс»;

«День города». "День края", "День Флага", "День гимна", а также отраслевые профессионально значимые события и праздники. День работника сельского хозяйства, День студента, Всемирный день безопасного Интернета, День Защитника Отечества День Победы, День Матери и.т.д.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>АВГУСТ</b>						
<b>29</b>	<b>Заседание методического объединения по социальной работе и воспитанию</b>	<b>Классные руководители и мастера п/о групп</b>	<b>Актный зал</b>	Заместитель директора по УВР,	ЛР 1-20	<b>М1-М6</b>
<b>31</b>	Родительское собрание с родителями и законными представителями обучающихся нового набора вселяющихся в общежитие	Родители обучающихся преподавател и,	<b>Актный зал</b>	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1-20	<b>М1-М6</b>
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
<b>1</b>	<b>День знаний</b> Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний.	Обучающиеся всех курсов, групп УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель.	ЛР 6 ЛР 4	<b>М1, М3, М6</b>

1	Всероссийский открытый урок в День знаний «Современная российская наука», знакомство с локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель,	ЛР 1- ЛР 9, ЛР 20	<b>M2, M3, M5</b>
В течение месяца	<b>Месячник первокурсника:</b> изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и формирования студенческого актива учебных групп, посвящение в студенты.	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1 – ЛР 9, ЛР 20	<b>M1-M6</b>
1-2 неделя	Комплексная диагностика обучающихся I курса: тестирование, анкетирование (составление социального портрета первокурсников)	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 20	<b>M4, M5</b>
<b>2</b>	<b>День окончания Второй мировой войны.</b> Тематический классный час «День окончания Второй мировой войны»	Обучающиеся 1, 2 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Преподаватели , классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	<b>M2, M4</b>
<b>3</b>	<b>Линейка памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом»</b>	Обучающиеся 1,2 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители, заведующий общежитием	ЛР 2 ЛР 3	<b>M2</b>
В течение месяца	<b>Месячник безопасности и правовых знаний:</b> тематические мероприятия по профилактике экстремизма и	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет, общежитие	Классные руководители, заведующий общежитием,	ЛР 2 ЛР 9	<b>M2, M4</b>

	терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних. Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	туризм		заместитель директора по УВР		
В течение месяца	<b>Классный час: «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 9	<b>M5</b>
В течение месяца	<b>Классные час</b> на тему: « <b>Умеешь ли ты общаться (культура общения). Нормы права и морали в обществе.</b> ».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7	<b>M2</b>
7	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 23	<b>M1-M6</b>
8	<b>Международный день распространения грамотности,</b> викторина «Богатый, могучий .....»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора УВР, преподаватель русского языка		<b>M1,M4,M6</b>
10	Всероссийский день трезвости Встреча с сотрудниками правоохранительных органов по профилактике	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и	Актный зал	Заместитель директора УВР, классный руководитель		<b>M1-M6</b>

	правонарушений, употребления ПАВ.	туризм				
13	Минута молчания «День памяти жертв фашизма»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Плац техникума	Заместитель директора УВР, классный руководитель		<b>M2, M3, M4</b>
17	<b>Всероссийская акция «Вместе всей семьей»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актальный зал	Заместитель директора УВР, классный руководитель, педагог-организатор		<b>M3-M4</b>
21	Введение в профессию (специальность). Экскурсии на предприятия города	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместитель директора по УПР, классный руководитель		<b>M2, M3, M5</b>
В течение месяца	<b>Всеобуч для родителей:</b> ознакомление с нормативно-правовыми локальными документами, регламентирующими учебный процесс, традициями образовательного учреждения, «Воспитание и обучение. Общая задача», «Безопасность студентов в образовательном пространстве»	Родители обучающихся 1-х курсов	Актальный зал, учебный кабинет	Заместитель директора УВР, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 19 ЛР 9	<b>M2-M6</b>
21	<b>День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).</b> День зарождения	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора УВР, классные руководители. Преподаватель истории	ЛР 1-ЛР 9, ЛР 5	<b>M2, M3,</b>

	российской государственности (862 год). <b>Политическая дискуссия.</b>					
23-29	Неделя безопасности дорожного движения: - Викторина «Знаю и соблюдаю» - Встреча с сотрудником ОГИБДД г. Новошахтинска «Я езжу по правилам» - Акция «Мы должны уважать дорогу, чтобы дорога уважала нас!»	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебные кабинеты, актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 19 ЛР 9	<b>М1, М6</b>
24	К 125 летию со дня рождения В.Л. Гончарова: - математический бой «Математика, физика и педагогика» - виртуальная экскурсия «Советский математик, педагог, физик, доктор физико-математических наук»	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог-организатор	ЛР1, ЛР5 ЛР23	<b>М2, МР3</b>
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР1-ЛР23	<b>М2</b>
27	<b>Всемирный день туризма</b> Осенняя спартакиада	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели физической культуры	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 20	<b>М2, М4</b>
29	Деловая игра «Умеем ли мы	Обучающиеся	Учебный	Педагог-психолог	ЛР 10-ЛР 13	<b>М4</b>

	общаться?»	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет			
30	День Интернета в России. Интеллектуально-развлекательные мероприятия.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Преподаватели, классные руководители, педагог-организатор	ЛР 19-ЛР 23	<b>M4</b>
<b>ОКТАБРЬ</b>						
1	День пожилых людей– проведение акции «От сердца к сердцу!»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	В соответствии с Положениям и о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 15-16	<b>M2, M4</b>
4	<b>Видеолекторий</b> «Выдающиеся люди города»	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заведующая библиотекой, классные руководители	ЛР 1-ЛР 23	<b>M3</b>
5	<b>День профессионально-технического образования.</b> Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению рекреаций и актового зала к Дню профессионально-технического образования и Дню учителя Мастер-класс: «Торты из мастики»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватели	ЛР 15-16	<b>M4</b>
7	<b>Всероссийский открытый</b>	Обучающиеся	Учебный кабинет	Заместитель директора	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 23	<b>M2</b>

	<b>урок «День гражданской обороны».</b>	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет	по УВР, классный руководитель, преподаватели ОБЖ		
5	<b>День Учителя! Проведение праздничного концерта.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР 6 ЛР 4	<b>М3, М4</b>
7	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого самоуправления	ЛР 1-ЛР23	<b>М2</b>
11	<b>Диспут:</b> «Взаимоотношения между юношей и девушкой. Преступления против половой неприкосновенности и половой свободы личности»	Обучающиеся 2,3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Педагог-психолог, юрист, классные руководители	ЛР 2 ЛР 3	<b>М4</b>
В течение месяца	Классный час на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 2, ЛР 18-ЛР 23 ЛР 3	<b>М5</b>
В течение месяца	Единый урок безопасности в сети Интернет. Игра - квест.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, преподаватели, классные руководители	ЛР 10	<b>М4</b>
В	Легкоатлетический кросс.	Обучающиеся	Стадион	Руководитель физ.	ЛР 9, ЛР 10, ЛР	<b>М5</b>

течение месяца	Подвижные игры.	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм		воспитания, руководители спортивных секций	12	
12	<b>Родительское собрание</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 19 ЛР 9	<b>М2</b>
14	<b>Всемирный день стандартов. Видеолекторий</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Зам. директора по УВР классные. руководители	ЛР 6 ЛР 4	<b>М4</b>
15	<b>Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения «Вместе ярче».</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватели	ЛР 29, ЛР 21	<b>М6</b>
<b>29</b>	<b>День памяти жертв политических репрессий</b> Уроки памяти.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Преподаватели, классные руководители	ЛР 1-ЛР 9	<b>М2, М3</b>
В течение месяца	<b>Участие в подготовке ежегодного форума «Найди свой путь к успеху»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебные кабинеты	Заместители директора по УВР, УПР. классный руководитель, преподаватели	ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23	<b>М1</b>
29	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23	<b>М1</b>



		Сервис и туризм				
<b>В течение месяца</b>	Экскурсии в музей «Россия-моя история».	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм			ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	<b>М2, М3</b>
В течение месяца	Студенческий фестиваль «Осень 2021»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал,	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР 6 ЛР 4	<b>М4</b>
<b>НОЯБРЬ</b>						
<b>3</b>	День народного единства <b>Классный час</b> , посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР8, ЛР 9	<b>М2, М3</b>
<b>5</b>	Психологический диспут: «Манипулирование в вопросах и ответах»	Обучающиеся 2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Педагог-психолог	ЛР 15, ЛР 19. ЛР 22	<b>М5</b>
<b>1-12</b>	Сдача норм ГТО	Обучающиеся 3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный зал	Руководители физвоспитания	ЛР 1-ЛР 9	<b>М2, М5</b>
<b>6</b>	Заседание Студенческого	Обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора	ЛР1-ЛР 23	<b>М2</b>

	совета	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм		по УВР, представители студенческого самоуправления		
10	<b>Всемирный день науки. Круглый стол «Достижения научных открытий в пищевой индустрии».</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, преподаватели техникума	ЛР 2, ЛР 9, ЛР 22, ЛР 23	<b>М1</b>
В течение месяца	Проведение анкетирования студентов 1-х курсов в рамках адаптационного периода	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители, педагог- психолог	ЛР 9 ЛР16 ЛР19	<b>М1, М2</b>
11	<b>Виртуальная выставка «200- летие со дня рождения Ф.М. Достоевского»</b>	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Библиотека техникума	Классные руководители, заведующая библиотекой	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 11	<b>М3</b>
15	<b>Всемирный день призывника. «Служу России» тематический час с сотрудниками военкомата</b>	Обучающиеся 2,3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор	ЛР1-ЛР 11	<b>М2</b>
16	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 9, ЛР 8, ЛР 22, ЛР 23	<b>М1</b>
17	<b>Акция Международный день слепых</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор, классные руководители	ЛР1, ЛР 2, ЛР 3	<b>М3</b>

		туризм				
22	<b>Фестиваль студенческого творчества</b> «Имеющий таланты – поделись!» Мастер-классы, выставка творческих работ обучающихся	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, мастера п/о	ЛР 18 – ЛР 23	<b>M1</b>
23	– <b>Интеллектуальный марафон</b> «Профессия и моя жизнь».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 8, ЛР 9, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23	<b>M1</b>
В течение месяца	<b>Классный час на тему:</b> «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители, педагог-психолог	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15	<b>M5</b>
25	«Берёшь чужие, а отдаёшь свои» – <b>встреча с работниками банка</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 20	<b>M2</b>
В течение месяца	«Коммуникативная грамотность. Как превратить проблему в успех» – <b>Круглый стол</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, преподаватели, Классные руководители	ЛР 3, ЛР 20 – ЛР 23	<b>M4</b>
В течение месяца	<b>Классный час на тему:</b> «Реализуй свое право на здоровье» (в рамках дня борьбы со СПИДом)	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 8, ЛР 9	<b>M5</b>
В	Комплекс мероприятий в	Обучающиеся	Учебный	Классные	ЛР 1- ЛР 9, ЛР	<b>M5</b>

течение месяца	рамках Всемирного дня отказа от курения: тематические лекции «Курение – коварная ловушка», видео-демонстрация социальных роликов в режиме нон-стоп, акция «Чистым воздухом дышать», спортивные соревнования	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет	руководители, преподаватели, педагог-психолог, руководитель физвоспитания	10	
29	«Трудовые права молодежи» – <b>семинар</b>	Обучающиеся 2,3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Классные руководители, юрист	ЛР 9, ЛР 10	<b>M2</b>
<b>30</b>	<b>День матери. Проведение праздничного концерта</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели, представители студенческого самоуправления	ЛР2, ЛР 3, ЛР 6 ЛР 4	<b>M4</b>
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
<b>1</b>	Всемирный день борьбы со СПИДом – комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9	<b>M5</b>
<b>3</b>	<b>Международный день инвалида. Акция «День добрых дел»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, рекреация техникума	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 1-ЛР 9	<b>M4</b>
<b>6</b>	«Конфликты между родителями и детьми. Способы	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Педагог-психолог	ЛР 22, ЛР 23	<b>M4</b>

	их разрешения» - <b>тренинговое занятие</b>	УГС 43.00.00 Сервис и туризм				
7	<b>Семинар – практикум</b> «Первые шаги при устройстве на работу»	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР,	ЛР 8, ЛР 9. ЛР 20-ЛР 23	<b>М1, М2</b>
8	<b>День Героев Отечества</b> Памятная дата России – День неизвестного солдата. «Награды моей семьи» – <b>конкурс презентаций</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет, библиотека	Заместитель директора по УВР, преподаватели, заведующая библиотекой, классные руководители	ЛР 1 ЛР 5	<b>М3, М4</b>
8	<b>Беседа</b> о роли семьи в формировании личности ребёнка «Семейные ценности»:	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Педагог-психолог, классные руководители	ЛР 1- ЛР 13	<b>М3</b>
9	<b>Международный день борьбы с коррупцией</b> Классный час: «Основы антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 3	<b>М2</b>
10	<b>Виртуальная выставка «200-летие со дня рождения Н.А. Некрасова»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка	ЛР 1. ЛР 2, ЛР 13, ЛР 18, ЛР19	<b>М4</b>
13	<b>День Конституции Российской Федерации. Политическая дискуссия.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители,	ЛР 1-ЛР 23	<b>М2</b>

		Сервис и туризм		преподаватель обществознания		
<b>14</b>	<b>Викторина «Знатоки своей профессии»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР, УПР. мастера п/о	ЛР 19-ЛР23	<b>М1</b>
<b>15</b>	<b>Семинар «Молодежь в защиту природы»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14	<b>М6</b>
<b>22</b>	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР20-ЛР 23	<b>М1</b>
<b>24</b>	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал,	Заместитель директора по УВР, представители студенческого самоуправления	ЛР 1-ЛР 23	<b>М2</b>
<b>30</b>	<b>Праздничная новогодняя программа «Новый год 2022».</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 6 ЛР 4	<b>М4</b>
<b>ЯНВАРЬ</b>						
<b>11</b>	Классный час: «Как настроиться на обучение после каникул»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 16 ЛР 19	<b>М4</b>

12	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого самоуправления	ЛР 1- ЛР 23	<b>M2</b>
13	<b>Круглый стол с участием работодателей «Требования к обучающимся при прохождении практики»</b>	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР, УПР. классные руководители, преподаватели	ЛР 20- ЛР 23	<b>M1</b>
17	<b>«Военно-учебные заведения и порядок приема в них».</b>	Обучающиеся 3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР, УПР. классные руководители	ЛР 1- ЛР 9	<b>M2</b>
18	<b>«Драки. Самооборона или преступление» – правовой всеобуч</b>	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР 13	<b>M2</b>
20	<b>– «Молодежь в защиту природы» – семинар</b>	Обучающиеся 1-2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР10	<b>M6</b>
21	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 19 -ЛР 23	<b>M1</b>
25	<b>«Татьянин день» (праздник студентов). Мероприятие.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00	Учебный кабинет, актовый зал	Заместитель директора по учебно-воспитательной	ЛР 2, ЛР13,ЛР 20 - 23	<b>M4</b>

		Сервис и туризм		работе, классные руководители, преподаватели		
27	<b>День снятия блокады Ленинграда. Годы и люди... Видеолекторий</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет, актовый зал	Классный руководитель, преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5	<b>M2</b>
В течение месяца	<b>Тематическая беседа «Кто я? Какой я?»</b> с проведением тестирования со студентами, проживающими в общежитии	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог-психолог, воспитатели общежития	ЛР 1- ЛР 9, ЛР 16 ЛР 19	<b>M3, M5</b>
28	<b>«1005 лет со времени первого упоминания русского монастыря святого Пантелеймона на Афоне» – тематический час</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР 9	<b>M3</b>
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
2	<b>День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943). День Памяти.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	<b>M2, M3</b>
3	«Что такое профессиональная этика и личностно-профессиональный рост» - тематический час	Обучающиеся 3-х курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 18- ЛР 23	<b>M1</b>
В течение месяца	Месячник оборонно-массовой и военно-патриотической работы	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватель	ЛР 1 ЛР 2	<b>M2</b>



		туризм		физвоспитания.		
	«Избирательные права граждан» – <b>круглый стол</b>	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР18	<b>М2</b>
7	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого самоуправления	ЛР 1 – ЛР 23	<b>М2</b>
В течение месяца	Классный час: «Социальные нормы и асоциальное поведение»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 2 ЛР 19	<b>М2</b>
<b>8</b>	<b>День русской науки. «Интересные открытия в сфере поварского искусства» - конкурс докладов.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	<b>М1, М3</b>
14	<b>Краевой этап конкурса профессионального мастерства WorldSkills Russia «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское и кондитерское дело» (Участие)</b>	Обучающиеся 2-3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 14-17 ЛР 9 ЛР -19	<b>М1</b>
<b>16</b>	<b>«По страницам Красной книги Ставропольского края» - тематический час</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1-ЛР 10	<b>М6</b>

21	<b>«Язык ключ к душе человека» – круглый стол в библиотеке техникума, приуроченный к Международному дню родного языка</b>	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель русского языка	ЛР 1- ЛР 9	<b>М3, М4</b>
В течение месяца	Классный час «Ключи к здоровью»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	М5
В течение месяца	Военно-спортивные соревнования «А, ну-ка, парни!» Подвижные игры.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный зал, стрелковый тир	Преподаватели, руководитель физвоспитания, преподаватель по ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	М2
В течение месяца	Классный час: «Что значит быть патриотом сегодня?»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	М2
18	<b>Участие в митинге, посвященном выводу войск из Афганистана</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Плац техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	М2
21	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 20 – ЛР 23	<b>М1</b>
22	<b>«Ценность времени»– круглый стол, посвящённый проблеме</b>	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР 1- ЛР 13	<b>М1, М4</b>

	самого невосполнимого ресурса	УГС 43.00.00 Сервис и туризм		руководитель		
24	День защитников Отечества. Самостоятельный концерт.	Обучающиеся всех курсов Обучающиеся групп ЭГ-14, ЭГ-24. 1-2 курс	Учебный кабинет	Классный руководитель Преподаватели, руководитель физвоспитания, преподаватель по ОБЖ	ЛР 1 – ЛР 9	<b>M2</b>
28	<b>Студенческий управленческий турнир</b>	Обучающиеся 2-3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 14-17 ЛР 9 ЛР -19	<b>M1</b>
<b>МАРТ</b>						
7	<b>Международный женский день</b> Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, учебный кабинет	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	ЛР 2, ЛР 5	<b>M3</b>
10	«Свобода и закон» – <b>дискуссионный клуб</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, юрист	ЛР 1- ЛР 10	<b>M2</b>
11	«Чистый дом, чистый город, чистая планета» – <b>молодёжная акция</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1, ЛР 10	<b>M6</b>
14	<b>Неделя профессионального мастерства</b> - Викторина «Проверь себя»;	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00	Учебные кабинеты и мастерские	Заместители директора по УВР, УПР. классный руководитель,	ЛР 20, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 23	<b>M1</b>

	- Профессиональный тренинг «Я и мир кондитерских изделий»; - Профорientационная онлайн-трансляция «Профи в поварском деле»	Сервис и туризм		преподаватели		
14	Проведение соревнований по военно-прикладным видам спорта	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания	ЛР 1- ЛР 13	<b>M2, M3</b>
16	«Родительские заповеди» – <b>тематический час</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 5 – ЛР 19	<b>M4</b>
В течение месяца	Классный час: «Будь внимателен!» (беседа по профилактике травматизма в процессе учебы и в быту).	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 10 ЛР 9	<b>M5</b>
<b>18</b>	<b>День воссоединения Крыма с Россией. Как это было..</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актальный зал	Классный руководитель	ЛР 1 – ЛР 13,	<b>M2, M3</b>
21	«Безопасность при использовании современных гаджетов» – <b>круглый стол</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актальный зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 18	<b>M2</b>
24	Всероссийская акция «Должен знать»	Обучающиеся всех курсов	Актальный зал, учебные	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР 1- ЛР 10	<b>M2</b>

		УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинеты	руководитель, педагог-организатор		
25	Заседание Студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого актива	ЛР 1- ЛР 23	<b>M2</b>
В течение месяца	<b>Семинар</b> «Потребности и предложения регионального рынка труда»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 9, ЛР 20 – ЛР 23	<b>M1</b>
28	Чудо ручки – чудо штучки» – <b>выставка работ профессионального направления.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, рекреация техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 5, ЛР 7, ЛР 20 – ЛР 23	<b>M1, M4</b>
28	Групповое занятие с элементами коучингового подхода «Разбудите в себе солнышко» по работе с агрессией. Агрессия в отношениях.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог-психолог	ЛР 20 – ЛР 23	M5
30	«Загубленные жизни» – <b>круглый стол, посвященный профилактике аборт</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 8-ЛР 19	M4, M5
31	<b>Профессиональный эрудит</b> – «Экскурсия на предприятия города»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР-18-ЛР 23	<b>M1</b>

		туризм				
31	«Душеполезные поучения» – <b>встреча-беседа</b> <b>священнослужителем</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм		Заместитель директора по УВР, классные руководители.	ЛР 1- ЛР 9	<b>М3</b>
<b>АПРЕЛЬ</b>						
7	<b>Всемирный день здоровья</b> Спортивное мероприятие «Здоровью надо помогать»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания	ЛР 9, ЛР 13, ЛР 15	<b>М4, М5</b>
12	<b>День космонавтики.</b> <b>Пресс-конференция.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог- организатор	ЛР 1- ЛР 9	<b>М4</b>
13	<b>День открытых дверей для абитуриентов. Организация мастер-класса «Сварочные технологии в современном мире»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, кабинеты техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог- организатор, мастера п/о	ЛР-17-ЛР 23	<b>М1</b>
14	Заседание студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого актива	ЛР 1- ЛР 23	<b>М2</b>
18	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 20 – ЛР 23	<b>М1</b>
19	Уроки экологической	Обучающиеся	Учебный	Заместитель директора	ЛР 1- ЛР 10	<b>М4</b>

	грамотности (единый экологический час, посвященный событиям в Чернобыле)	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет	по УВР, классный руководитель, педагог-организатор		
20	Акция «Солдатский конверт»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 1- ЛР 9	<b>М2, М4</b>
25	<b>Онлайн-проект – «Школа социального лидерства «Наследники»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Зав. отделениями Соц. педагоги Кл. руководители	ЛР 1- ЛР 23	<b>М2</b>
В течение месяца	Уборка и благоустройство территории, помещений и аудиторий «Сделаем будущее чистым!» Трудовой десант.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума, кабинеты, общежитие	Преподаватели, мастера производственного обучения, классные руководители	ЛР 1 - ЛР 10	<b>М6</b>
26	Встреча с сотрудниками военного комиссариата: «Прохождение военной службы по призыву и по контракту»	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	<b>М2</b>
26	«Семейный бюджет. Экономика в быту» – практикум в помощь молодой семье	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 10, ЛР 18	<b>М4</b>
27	Молодёжный патриотический квест «Дорогами войны»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 1- ЛР 9	<b>М2, М3</b>

		туризм				
28	<b>Круглый стол</b> по теме «Рынок труда: профессия «Повар, кондитер»	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР, УПР, классный руководитель	ЛР 20 – ЛР 23	<b>М1</b>
29	«Как не стать жертвой лени, апатии, депрессии? Развитие креативности и творческого мышления» – <b>групповое обучающее занятие с элементами тренинга</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР, педагог-психолог	ЛР 1- ЛР 9, ЛР 12- ЛР 18	<b>М2, М5</b>
<b>МАЙ</b>						
<b>1</b>	<b>Праздник весны и труда. Участие в митинге.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 1- ЛР 9	<b>М4</b>
4	<b>Неделя «Помни!» посвящена исторической памяти и 75-летию Победы в Великой Отечественной войне</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор, преподаватель истории	ЛР 1 -ЛР 9	<b>М2, М3</b>
5	Заседание студенческого совета	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, представители студенческого самоуправления	ЛР 1- ЛР 23	<b>М2</b>
<b>9</b>	<b>День Победы</b> Патриотические акции: «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Мы вместе», «Письмо солдату».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума, городская площадь	Заведующие отделениями, классные руководители	ЛР 1- ЛР 9	<b>М2</b>



		туризм				
10	<b>«Осторожно, пожар!» тематический час</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	<b>М6</b>
В течение месяца	<b>Классный час:</b> «Взаимодействие в семье. Проявление любви, способы общения и разрешения конфликтов»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 9. ЛР 4, ЛР 3, ЛР 20 – ЛР 23	<b>М3, М4</b>
	<b>Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР 20 – ЛР 23	<b>М1</b>
В течение месяца	«Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в образовательном учреждении» <b>Видеолекторий</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог- организатор	ЛР 9, ЛР 20 - ЛР 23	<b>М5</b>
<b>24</b>	День славянской письменности культуры. <b>Виртуальная выставка.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, преподаватель истории, педагог- организатор	ЛР 5	<b>М4</b>
<b>26</b>	День <b>российского предпринимательства.</b> Диспут.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог- организатор	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 20 – ЛР 23	<b>М2</b>
<b>27</b>	<b>Всемирный день сварщика. Ярмарка вакансий.</b>	Обучающиеся 3 курсов УГС	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР,	ЛР 2 ЛР 9	<b>М1</b>

		43.00.00 Сервис и туризм		УПР. мастера п/о, педагог-организатор		
В течение месяца	<b>Классный час:</b> «О правилах поведения в общественных местах. Вредные привычки и их профилактика.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 1-ЛР 9	<b>М4</b>
30	<b>Чемпионат предпринимательских идей</b> «Твоё дело – твой успех»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместители директора по УВР, УПР. мастера п/о, педагог-организатор	ЛР 1- ЛР 9, ЛР 20-ЛР 23	М4
<b>ИЮНЬ</b>						
<b>1</b>	<b>Международный день защиты детей. Мероприятие.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный забег, приуроченный к Международному дню защиты детей	Заместители директора по УВР, УПР. мастера п/о, педагог-организатор, руководитель физвоспитания	ЛР 1- ЛР 9	<b>М4</b>
В течение и месяца	<b>Подготовка к сдаче промежуточной и государственной итоговой аттестации.</b>	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УР и ПМ, УПР. мастера п/о, классные руководители	ЛР 2 ЛР 16 ЛР 19	<b>М1</b>
<b>6</b>	<b>Пушкинский день России.</b> Литературная гостиная. Экскурсия в городскую библиотеку	Обучающиеся всех 1 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет,	Заместители директора по УВР, заведующая библиотекой, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 9	<b>М3, М4</b>
<b>12</b>	<b>День России:</b> участие в	Обучающиеся	Учебный	Заместители	ЛР 1 -ЛР 10	<b>М2</b>

	патриотических акциях	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет	директора по УВР, УПР. классные руководители, педагог- организатор	ЛР 18	
В течение месяца	<b>Классный час:</b> «Итоги учебного года»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 15	<b>М1-М6</b>
<b>22</b>	<b>День памяти и скорби</b> участие в митинге, в патриотических акциях. Мероприятия.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР, УПР. классные руководители, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 18	<b>М3</b>
<b>27</b>	<b>День молодежи</b> комплекс мероприятий.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет, территория техникума	Заместители директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 9	<b>М4</b>
<b>ИЮЛЬ</b>						
<b>8</b>	<b>День семьи, любви и верности.</b> Диспут. Дистанционно.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	<b>М3, М4</b>
<b>АВГУСТ</b>						
<b>22</b>	<b>День Государственного Флага Российской Федерации. Классный час.</b> Дистанционно.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	<b>М2</b>
<b>23</b>	<b>День воинской славы России (Курская битва, 1943)</b>	Обучающиеся 1,2 курсов		Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	<b>М2</b>

	<b>Классный час. Дистанционно.</b>	УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-			
<b>27</b>	<b>День российского кино Беседа. Дистанционно.</b>	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 1ЛР 9	<b>М4</b>

