

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.
«17» июня 2022 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»

Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: _____

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



Сестра / С.А. Сироткина

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 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

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

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

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

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

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

1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа; МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции.

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, очно-заочная, заочная.

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.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1 год на базе среднего общего образования.

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,	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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, 16472 Пекарь

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

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
		<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>

		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования
		Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности
		Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.
		Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей	Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.

	среды, ресурсосбережен ию, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональн ой деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленност и.	<p>Дескрипторы: сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p> <p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09	Использовать информационны е технологии в профессиональн ой деятельности	<p>Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональн ой документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p> <p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Дескрипторы: определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p> <p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>Знания: 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>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</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>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</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>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к</p>

		<p>безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания: 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>Практический опыт в: 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>Умения: 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 техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке</p>

		<p> филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; 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; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения </p> <p> Знания: 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; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; </p>
--	--	---

	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: 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>Знания: 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 способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное</p>
--	---	--

		<p>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, закусок 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, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: 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, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с</p>

		<p>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>ПК 2.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и</p>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов 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 супы 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 супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые
--	--	--

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

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов 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 супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>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>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор,</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;</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>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>
--	--	---

		<p>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, ориентированная на потребителя; базовый</p>
--	--	---

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

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

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

		<p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: 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, использованием сезонных видов сырья,</p>

		<p>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>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>
--	--	--

		<p>сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">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, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;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 горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;правила разогревания охлажденных,
--	--	---

		<p>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.</p> <p>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>Практический опыт в:</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> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из 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 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>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика,</p>
--	--	--

		<p>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 сложного ассортимента;</p>
--	--	--

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

		<p>на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих 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 горячих 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 горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи,
--	--	---

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 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; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. 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>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при</p>

		<p>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>Знания: 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 различных</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>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>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>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</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 соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного</p>
--	--	---

		<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none">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 соусов;варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;варианты подбора пряностей и приправ;ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый
--	--	---

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>словарный запас на иностранном языке</p> <p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и 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 способом салатов сложного ассортимента;</p>
--	---	--

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

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

		<p>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,</p>
--	--	---

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

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 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>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</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 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</p>
--	--	--

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

		<p>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>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из</p>

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

		<p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 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>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления</p>

		<p>корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов,</p>

<p>реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход 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>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе</p>
---	--	--

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

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

		<p>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;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: 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 десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,</p>

		<p>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;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>
--	--	--

		<p>консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих 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 горячих 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 промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов 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 десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p>
--	--	--

		<p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов 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 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: 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>Умения: 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 напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить 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>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>
--	--	---

		<p>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 холодных напитков сложного ассортимента;</p>
--	--	---

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

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

	<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</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</p>
--	---	---

		<p>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>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</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</p>

		<p>техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе 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>
	ПК 5.2.	Практический опыт в:

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

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

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

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

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

	<p>оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав 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
--	--	---

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

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

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 с изменением выхода мучных кондитерских</p>
--	--	---

		<p>изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных 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>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления</p>

		<p>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>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей</p>

		<p>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>Знания:</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 подчиненного</p>	<p>ПК 6.1.</p> <p>Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов</p>	<p>Практический опыт в:</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 учетом потребностей различных категорий</p>

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

		<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>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала; 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</p>

		<p>документацию; организовывать документооборот</p> <p>Знания: 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>Практический опыт в: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов</p> <p>Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p>

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

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

		<p>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>Практический опыт в: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</p>

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

	профессиональной деятельности																					
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
ПМ.00	Профессиональный цикл				2520	1594	78	2442	688	510	40	1044	58	102								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				274	154	12	262	90	82	0	72	6	12								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов				44	18	6	38	20	18						20	24					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов				152	64	6	146	70	64			6	6		48	104					
УП.01	Учебная практика		4		72	72		72				72				72						
	Экзамен (квалификационный)	4			6			6					6			6						
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к				300	180	12	288	90	52	20	108	6	12								

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5к			48	12	6	42	30	12								48				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				138	60	6	132	60	40	20		6	6				138				
УП.02	Учебная практика		5		108	108		108										108				
	Экзамен (квалификационный)	5			6			6					6					6				
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				438	296	12	426	100	80	0	216	12	18								

	практика																							
	Экзамен (квалификационный)	6			6		6					6							6					
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				370	266	6	364	80	30	20	216	6	12										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			148	50	6	142	80	30	20		6	6									148	
ПП.06	Производственная практика		8		216	216		216															216	
	Экзамен (квалификационный)	8			6			6					6										6	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар				240	156	6	234	60	48	0	108	6	12										
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	3			126	48	6	120	60	48			6	6										
УП.07	Учебная практика		3		108	108		108																
	Квалификационный экзамен	3			6			6					6											
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер				228	134	6	222	70	62	0	72	6	12										
МДК.08.01	Технология приготовления кондитерских изделий		4		150	62	6	144	70	62			6	6									150	
УП.08	Учебная практика		4		72	72		72															72	
	Квалификационный экзамен	4			6	0		6					6										6	
ПА	Промежуточная аттестация																							
ПДП	Преддипломная практика				144			144															144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216			216															216	
	Всего:	18	25	5	594	333	90	585	190	225	40	1044	11	14	612	864	612	864	612	648	252	612	648	216
															612	864	612	864						
															0	0	0	0						

		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
Государственная итоговая аттестация		производственной практики	0	0	0	0	0	0	252	0	0	216
1. Программа обучения по специальности		преддипломной практики	0	0	0	0	0	0	0	144	0	
1.1 Дипломная работа		экзаменов	1	4	3	4	3	4	0	3	3	0
Выполнение дипломной работы с 23 мая по 18 июня (всего 4 недели)		дифференцированных зачетов	2	7	4	6	2	6	0	4	4	0
Защита дипломной работы с 20 июня по 1 июля (всего 2 недели).		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 №5 от 09.06.2022 года

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора №119-ОД от
«17» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании студенческого самоуправления
протокол №10 от «18» мая 2022 г.
на заседании родительского комитета
протокол №10 от «25» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Михайловск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ.

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Конституция Российской Федерации (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.

	<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"> - профессионально-личностное воспитание; - гражданско-правовое и патриотическое воспитание; - духовно-нравственное; - культурно-эстетическое; - воспитание здорового образа жизни; - воспитание экологической культуры
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.

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

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.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 15
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	ЛР 16
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	ЛР 18
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	ЛР 19
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 20
Проявляющий и демонстрирующий интерес к будущей профессии и оценку собственного продвижения, личностного развития	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей	ЛР 5

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.	ЛР 8
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
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	ЛР 13
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 14
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 15
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	ЛР 19
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	ЛР 20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
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 поддержке 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>	
ЛР 3	<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>
ЛР 4	<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.	
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	Беседы Творческие задания и анализ их выполнения Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - добровольческие инициативы по поддержке	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	
ЛР 7	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
ЛР 8	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
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости 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.		
ЛР 10	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
ЛР 11	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
ЛР 12	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
ЛР 13	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;	
ЛР 14	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
ЛР 15	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

ЛР 16	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личного 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 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 17	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение	<ul style="list-style-type: none"> - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности. - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 18	Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	<ul style="list-style-type: none"> - оценка собственного продвижения, личного развития; - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 19	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"> - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; 	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		
ЛР 20	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"> - 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; 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 21	Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	<ul style="list-style-type: none"> - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 22	Проявляющий и демонстрирующий интерес к будущей профессии и оценку собственного продвижения, личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; 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; 	Наблюдение, беседы, анкетирование. Творческие задания Результаты деятельности Активное участие в мероприятиях
ЛР 23	Демонстрирующий положительную динамику в организации	<ul style="list-style-type: none"> - положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, 	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**

	Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 2, 4-8, 11
ОДБ.02	Литература	ЛР 1-9, 11-12
ОДБ.03	Иностранный язык	ЛР 2-8, 11
ОДУ.04	Математика	ЛР 2-8, 11-12
ОДБ.05	История	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОДБ.06	Физическая культура	ЛР 1, 4-6, 8-9, 11-12
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1-6, 8-10, 12
ОДБ.08	Астрономия	ЛР 6, 10
ОДБ.09	Родная литература	ЛР 1-9, 11-12
ОДБ.10	Обществознание	ЛР 1-12
ОДУ.11	Химия	ЛР 6
ОДУ.12	Биология	ЛР 6, 10
ЭК.01	История и культура Терского казачества/ История Ставропольского края	ЛР 1-12
ЭК.02	Основы делового общения	ЛР 9,10
ЭК.03	Экологические основы в профессиональной деятельности	ЛР 9,10
ЭК.04	Основы экономической географии	ЛР1,5,10
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	ЛР 13-23

	сырья	
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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13-23
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:

- Актовый 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 WorldSkills 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. Интернет-доступ 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
АВГУСТ						
29	Заседание методического объединения по социальной работе и воспитанию	Классные руководители и мастера п/о групп	Актный зал	Заместитель директора по УВР,	ЛР 1-20	М1-М6
31	Родительское собрание с родителями и законными представителями обучающихся нового набора вселяющихся в общежитие	Родители обучающихся преподавател и,	Актный зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1-20	М1-М6
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний 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	М1, М3, М6

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	M2, M3, M5
В течение месяца	Месячник первокурсника: 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	M1-M6
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	M4, M5
2	День окончания Второй мировой войны. 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	M2, M4
3	Линейка памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом»	Обучающиеся 1,2 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители, заведующий общежитием	ЛР 2 ЛР 3	M2
В течение месяца	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и	Учебный кабинет, общежитие	Классные руководители, заведующий общежитием,	ЛР 2 ЛР 9	M2, M4

	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	Классный час: «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 9	M5
В течение месяца	Классные час на тему: « Умеешь ли ты общаться (культура общения). Нормы права и морали в обществе. ».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 3 ЛР 6 ЛР 7	M2
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	M1-M6
8	Международный день распространения грамотности, викторина «Богатый, могучий»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора УВР, преподаватель русского языка		M1,M4,M6
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		M1-M6

	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		M2, M3, M4
17	Всероссийская акция «Вместе всей семьей»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актальный зал	Заместитель директора УВР, классный руководитель, педагог-организатор		M3-M4
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		M2, M3, M5
В течение месяца	Всеобуч для родителей: 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	M2-M6
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). 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	M2, M3,

	российской государственности (862 год). Политическая дискуссия.					
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	М1, М6
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	М2, МР3
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	М2
27	Всемирный день туризма 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	М2, М4
29	Деловая игра «Умеем ли мы	Обучающиеся	Учебный	Педагог-психолог	ЛР 10-ЛР 13	М4

	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	M4
ОКТАБРЬ						
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	M2, M4
4	Видеолекторий «Выдающиеся люди города»	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заведующая библиотекой, классные руководители	ЛР 1-ЛР 23	M3
5	День профессионально-технического образования. 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	M4
7	Всероссийский открытый	Обучающиеся	Учебный кабинет	Заместитель директора	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 23	M2

	урок «День гражданской обороны».	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	кабинет	по УВР, классный руководитель, преподаватели ОБЖ		
5	День Учителя! Проведение праздничного концерта.	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	М3, М4
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	М2
11	Диспут: «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	М4
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	М5
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	М4
В	Легкоатлетический кросс.	Обучающиеся	Стадион	Руководитель физ.	ЛР 9, ЛР 10, ЛР	М5

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

		Сервис и туризм				
В течение месяца	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	M2, M3
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	M4
НОЯБРЬ						
3	День народного единства Классный час , 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	M2, M3
5	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	M5
1-12	Сдача норм ГТО	Обучающиеся 3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Спортивный зал	Руководители физвоспитания	ЛР 1-ЛР 9	M2, M5
6	Заседание Студенческого	Обучающиеся	Актовый зал	Заместитель директора	ЛР1-ЛР 23	M2

	совета	всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм		по УВР, представители студенческого самоуправления		
10	Всемирный день науки. Круглый стол «Достижения научных открытий в пищевой индустрии».	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	М1
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	М1, М2
11	Виртуальная выставка «200- летие со дня рождения Ф.М. Достоевского»	Обучающиеся 1 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Библиотека техникума	Классные руководители, заведующая библиотекой	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 11	М3
15	Всемирный день призывника. «Служу России» тематический час с сотрудниками военкомата	Обучающиеся 2,3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актный зал	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор	ЛР1-ЛР 11	М2
16	Профессиональный эрудит – «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 9, ЛР 8, ЛР 22, ЛР 23	М1
17	Акция Международный день слепых	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, педагог- организатор, классные руководители	ЛР1, ЛР 2, ЛР 3	М3

		туризм				
22	Фестиваль студенческого творчества «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	M1
23	– Интеллектуальный марафон «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	M1
В течение месяца	Классный час на тему: «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	M5
25	«Берёшь чужие, а отдаёшь свои» – встреча с работниками банка	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	M2
В течение месяца	«Коммуникативная грамотность. Как превратить проблему в успех» – Круглый стол	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	M4
В течение месяца	Классный час на тему: «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	M5
В	Комплекс мероприятий в	Обучающиеся	Учебный	Классные	ЛР 1- ЛР 9, ЛР	M5

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» – семинар	Обучающиеся 2,3 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Классные руководители, юрист	ЛР 9, ЛР 10	M2
30	День матери. Проведение праздничного концерта	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	M4
ДЕКАБРЬ						
1	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	M5
3	Международный день инвалида. Акция «День добрых дел»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал, рекреация техникума	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор	ЛР 1-ЛР 9	M4
6	«Конфликты между родителями и детьми. Способы	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Педагог-психолог	ЛР 22, ЛР 23	M4

	их разрешения» - тренинговое занятие	УГС 43.00.00 Сервис и туризм				
7	Семинар – практикум «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	М1, М2
8	День Героев Отечества Памятная дата России – День неизвестного солдата. «Награды моей семьи» – конкурс презентаций	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	М3, М4
8	Беседа 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	М3
9	Международный день борьбы с коррупцией 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	М2
10	Виртуальная выставка «200-летие со дня рождения Н.А. Некрасова»	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	М4
13	День Конституции Российской Федерации. Политическая дискуссия.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители,	ЛР 1-ЛР 23	М2

		Сервис и туризм		преподаватель обществознания		
14	Викторина «Знатоки своей профессии»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР, УПР. мастера п/о	ЛР 19-ЛР23	М1
15	Семинар «Молодежь в защиту природы»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14	М6
22	Профессиональный эрудит – «Экскурсия на предприятия города»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Предприятия города	Заместители директора по УВР, УПР, мастера п/о	ЛР20-ЛР 23	М1
24	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	М2
30	Праздничная новогодняя программа «Новый год 2022».	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 6 ЛР 4	М4
ЯНВАРЬ						
11	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	М4

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

		Сервис и туризм		работе, классные руководители, преподаватели		
27	День снятия блокады Ленинграда. Годы и люди... Видеолекторий	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет, актовый зал	Классный руководитель, преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5	М2
В течение месяца	Тематическая беседа «Кто я? Какой я?» 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	М3, М5
28	«1005 лет со времени первого упоминания русского монастыря святого Пантелеймона на Афоне» – тематический час	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР 9	М3
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943). День Памяти.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	М2, М3
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	М1
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	М2

		туризм		физвоспитания.		
	«Избирательные права граждан» – круглый стол	Обучающиеся 3 курса УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1- ЛР18	М2
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	М2
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	М2
8	День русской науки. «Интересные открытия в сфере поварского искусства» - конкурс докладов.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1 ЛР 5	М1, М3
14	Краевой этап конкурса профессионального мастерства WorldSkills Russia «Молодые профессионалы» по компетенциям «Поварское и кондитерское дело» (Участие)	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	М1
16	«По страницам Красной книги Ставропольского края» - тематический час	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1-ЛР 10	М6

21	«Язык ключ к душе человека» – круглый стол в библиотеке техникума, приуроченный к Международному дню родного языка	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	М3, М4
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	Участие в митинге, посвященном выводу войск из Афганистана	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Плац техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	М2
21	Профессиональный эрудит – «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 20 – ЛР 23	М1
22	«Ценность времени»– круглый стол, посвящённый проблеме	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР 1- ЛР 13	М1, М4

	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	M2
28	Студенческий управленческий турнир	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	M1
МАРТ						
7	Международный женский день 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	M3
10	«Свобода и закон» – дискуссионный клуб	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, юрист	ЛР 1- ЛР 10	M2
11	«Чистый дом, чистый город, чистая планета» – молодёжная акция	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1, ЛР 10	M6
14	Неделя профессионального мастерства - 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	M1

	- 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	M2, M3
16	«Родительские заповеди» – тематический час	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 5 – ЛР 19	M4
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	M5
18	День воссоединения Крыма с Россией. Как это было..	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Классный руководитель	ЛР 1 – ЛР 13,	M2, M3
21	«Безопасность при использовании современных гаджетов» – круглый стол	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР 1- ЛР 18	M2
24	Всероссийская акция «Должен знать»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР 1- ЛР 10	M2

		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	M2
В течение месяца	Семинар «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	M1
28	Чудо ручки – чудо штучки» – выставка работ профессионального направления.	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	M1, M4
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» – круглый стол, посвященный профилактике аборт	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	Профессиональный эрудит – «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	M1

		туризм				
31	«Душеполезные поучения» – встреча-беседа священнослужителем	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм		Заместитель директора по УВР, классные руководители.	ЛР 1- ЛР 9	М3
АПРЕЛЬ						
7	Всемирный день здоровья 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	М4, М5
12	День космонавтики. Пресс-конференция.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог- организатор	ЛР 1- ЛР 9	М4
13	День открытых дверей для абитуриентов. Организация мастер-класса «Сварочные технологии в современном мире»	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	М1
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	М2
18	Профессиональный эрудит – «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 20 – ЛР 23	М1
19	Уроки экологической	Обучающиеся	Учебный	Заместитель директора	ЛР 1- ЛР 10	М4

	грамотности экологический посвященный событиям в Чернобыле (единый час,	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	М2, М4
25	Онлайн-проект – «Школа социального лидерства «Наследники»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Зав. отделениями Соц. педагоги Кл. руководители	ЛР 1- ЛР 23	М2
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	М6
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	М2
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	М4
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	М2, М3

		туризм				
28	Круглый стол 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	М1
29	«Как не стать жертвой лени, апатии, депрессии? Развитие креативности и творческого мышления» – групповое обучающее занятие с элементами тренинга	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	М2, М5
МАЙ						
1	Праздник весны и труда. Участие в митинге.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Территория техникума	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-организатор	ЛР 1- ЛР 9	М4
4	Неделя «Помни!» посвящена исторической памяти и 75-летию Победы в Великой Отечественной войне	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	М2, М3
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	М2
9	День Победы 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	М2

		туризм				
10	«Осторожно, пожар!» тематический час	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классный руководитель	ЛР 1- ЛР 9	М6
В течение месяца	Классный час: «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	М3, М4
	Профессиональный эрудит – «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 20 – ЛР 23	М1
В течение месяца	«Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в образовательном учреждении» Видеолекторий	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	М5
24	День славянской письменности культуры. Виртуальная выставка.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Заместитель директора по УВР, преподаватель истории, педагог- организатор	ЛР 5	М4
26	День российского предпринимательства. Диспут.	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог- организатор	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 20 – ЛР 23	М2
27	Всемирный день сварщика. Ярмарка вакансий.	Обучающиеся 3 курсов УГС	Учебный кабинет	Заместители директора по УВР,	ЛР 2 ЛР 9	М1

		43.00.00 Сервис и туризм		УПР. мастера п/о, педагог-организатор		
В течение месяца	Классный час: «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	М4
30	Чемпионат предпринимательских идей «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
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей. Мероприятие.	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	М4
В течение и месяца	Подготовка к сдаче промежуточной и государственной итоговой аттестации.	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	М1
6	Пушкинский день России. 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	М3, М4
12	День России: участие в	Обучающиеся	Учебный	Заместители	ЛР 1 -ЛР 10	М2

	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	Классный час: «Итоги учебного года»	Обучающиеся всех курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	Учебный кабинет	Классные руководители	ЛР 15	М1-М6
22	День памяти и скорби 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	М3
27	День молодежи 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	М4
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности. Диспут. Дистанционно.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	М3, М4
АВГУСТ						
22	День Государственного Флага Российской Федерации. Классный час. Дистанционно.	Обучающиеся 1,2 курсов УГС 43.00.00 Сервис и туризм	-	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	М2
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Обучающиеся 1,2 курсов		Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	М2

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

