

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ «Республиканский межотраслевой техникум»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
выпускника Повар,
кондитер

2024

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 с учетом ПООП, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Разработчик:

Правообладатель программы: ГАПОУ РБ «РМТ».

Содержание

	Стр.
Раздел1.Общиеположения.....	4
Раздел2.Общаяхарактеристикаобразовательнойпрограммы.....	4
2.1.Организацияучебногопроцесса.....	4
2.2.Формыаттестации.....	5
Раздел3.Характеристикапрофессиональной деятельности выпускника.....	6
Раздел4.Планируемырезультатыосвоенияобразовательнойпрограммы.....	7
4.1.Общиекомпетенции.....	7
4.2.Профессиональныекомпетенции.....	10
Раздел5. Структураобразовательнойпрограммы.....	81
5.1.Учебныйпланикалендарныйучебныйграфик.....	81
5.1.1.Сводныеданныепобюджетувремени(внеделях).....	81
5.1.2.Общеобразовательныйучебныйцикл.....	81
5.1.3.Общепрофессиональныйцикл.....	85
5.1.4.Профессиональныйучебныйцикл.....	86
5.1.5.ФормированиевариативнойчастиООП.....	86
Раздел6. Условияреализацииобразовательнойпрограммы.....	88
6.1.Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.....	88
6.2.Требованияккадровым условиямреализацииобразовательнойпрограммы.....	96
Требования к учебно-методическому и информационному обеспечениюобразовательнойпрограммы.....	96
.....	96
Требованиякфинансовым условиямреализацииобразовательнойпрограммы....	
Раздел7. Порядок организации и проведения государственной итоговойаттестации.....	97
.....	
Раздел8. Рабочаяпрограммавоспитания.....	97
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	103
Приложение1.Учебныйпланикалендарный учебныйграфик	
Приложение2.Рабочиепрограммы	
Приложение3.Фондоценочныхсредств	
Приложение4.ПрограммаГИА	
Приложение5.Календарныйпланвоспитательнойработы	

Раздел 1. Общие положения

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569.

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

ООП реализуется на базе основного общего образования и разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

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 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа; МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль; ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Организация учебного процесса и режим занятий

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: Повар ↔ кондитер

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих,

служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования, для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования, составляет 4428 часа, со сроком обучения 2 года 10 месяцев (147 недель). Общая продолжительность каникул из всего срока обучения составляет 24 недели.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования обучения 2 года 10 месяцев.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по данной профессии. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов учебных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

В процессе освоения образовательной программы обучающимся предоставляются каникулы:

- на 1 курсе – 11 недель,
- на 2 курсе – 11 недель,
- на 3 курсе – 2 недели.

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. По предметам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

Практики в форме практической подготовки проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. При реализации образовательных программ среднего профессионального образования предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (14 недель) и производственная практика (22 недели), которые проводятся как концентрировано, так и рассредоточено.

Индивидуальный проект относится к учебно-исследовательской работе и является одной из форм обязательной самостоятельной работы студента, получающего среднее образование в пределах ООП. Индивидуальные проекты выполняются каждым обучающимся по предметам общеобразовательного цикла под руководством преподавателя.

Формы аттестации

В общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям практикам результатов обучения.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по модулю является экзамен по модулю.

По общеобразовательному учебному циклу предусмотрены:

– дифференцированный зачет: ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУП.04 Иностранный язык, ОУП.06 Физика, ОУП.08 Биология, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ОУП.12 Физическая культура, ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины.

– комплексный дифференцированный зачет: ОУП.09 История и ЭК.0.01 Россия – моя история;

- экзамен: ОУП.03 Математика, ОУП.05 Информатика, ОУП.07

Химия. По общепрофессиональному циклу:

– дифференцированный зачет: ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности, ОПД.09 Физическая культура;

– комплексный дифференцированный зачет: ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОПД.06 Охрана труда; ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОПД.07 Иностранный язык в пр

Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОПД.05 Основы калькуляции и учёта; ОПД.11 Рисование и лепка.

По профессиональному циклу:

– дифференцированный зачёт: МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки креализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий, учебная практика, производственная практика;

– экзамен: МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, закусок различного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК 04.02 Процессы приготовления подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий;

– экзамен по модулю: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба булочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять эффективную информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной 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 задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач</p>

ОК02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	духовно-	
--	----------	--

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять закон об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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.</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; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известных темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общепрофессиональные 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 интересные профессиональные темы</p> <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</p>

Профессиональные компетенции

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

ости	мпетенции	
-------------	------------------	--

<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: –подготовке, уборке рабочего места, подготовке работ с сырьем, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: –визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; –выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –проводить текущую уборку рабочего места повар в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; –безопасно править кухонные ножи; –соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; –проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; –включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; –оценивать наличие, определять объем</p>
--	--	---

		<p>заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения сособкорпортыщихся продуктах; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

		<p>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и</p>
--	--	---

		<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с старой поставщиком; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом

		<p>требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости ингредиентов, применения ароматических веществ;– выбирать, подготавливать пряности
--	--

		<p>приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>– порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчетов с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи, на вынос

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основы сыра и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;– выбирать, применять, комбинировать
--	--

		<p>различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчеты по отребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
--	--	---

Знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т. д.);
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила и порядок расчетов потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
- правила, техника общения с

		<p>потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видами работ; – проводить текущую уборку рабочего места повар в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,</p>

		<p>пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих
--	--	---

		<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюдо, кулинарных</p>
--	--	--

		<p>изделий,закусок; – условия, сроки, способы хранениягорячих блюд, кулинарных изделий,закусок – ассортимент, требования к качеству,условияисрокихранениятрадиционныхвидов овощей, грибов, рыбы, нерыбноговодногосырья,домашнейптицы,дичи; – правилаоформлениязаявокнасклад; – виды,назначениеиправилаэксплуатацииприборовдляэкспресс оценкикачестваи безопасностисырьяиматериалов</p>
	<p>ПК2.2. Осуществлять приготовление,непродолжительное хранениебульонов,отваров разнообразногассортимента</p>	<p>Практическийопыт: – подготовкеосновныхпродуктовидополнительных ингредиентов,приготовлении хранения, отпускабульонов,отваров</p>

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
 - обжаривать кости мелкого скота;
 - подпекать овощи;
 - замачивать сушеные грибы;
 - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
 - удалять жир, снимать пену, процеживать бульона;
 - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
 - определять степень готовности бульонов и отваров их вкусовые качества, доводить до вкуса;
 - порционировать, сервировать

		<p>оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
--	--	---

<p>ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации суповразнообразн ого</p>	<p>Практический опыт: – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации суповразнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
--	---

	ассортимента	<p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать хранение в процессе приготовления;</p> <p>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>– готовить льезоны;</p> <p>– закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>– соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>– определять степень готовности супов;</p> <p>– доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>– проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к</p>
--	--------------	---

		<p>безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные,</p>
--	--	---

		<p>охлажденные и замороженные супы; разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристики региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты формления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; – правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
--	--	--

		<p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов потребителями;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения потребителей; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовка к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов

		<p>пределенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">– доводить соусы до вкуса;– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;– соблюдать выход соусов при порционировании;– выдерживать температуру подачи;– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;– творчески оформлять тарелки с горячими блюдами соусами
--	--	---

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов,

		<p>соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

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

		<ul style="list-style-type: none">– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;– рассчитывать соотношение жидкости и
--	--	--

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

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

		<p>оформления блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания их хранения готовых блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных
--	--

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

		<p>вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <ul style="list-style-type: none"> – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т. д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю и ручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного тваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,
--	--	--

		<p>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд <p>игарнировизовощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сыра, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты формирования блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
--	--	--

муки разнообразного ассортимента;

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		<p>с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного
--	--	--

		водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные,
--	--	---

		<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбноговодного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбноговодного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбноговодного сырья
--	--	---

Знания:

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

		<p>используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусков на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

	<p>ПК2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформ- ление и подготовку к реализа- ции горячих блюд, кулинарных х</p>	<p>Практический опыт: – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>
--	---	---

	<p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>кролика; – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p> <p>Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы</p>
--	---	--

		<p>основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованную тушку птицы под прессом; – жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционными мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>с учетом требований к безопасности пищевых</p>
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпусканавынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>ПКЗ.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению

<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>–подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки выносных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>–соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>
--	---	---

		<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
--	--	--

– правила утилизации отходов

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение упаковочных материалов, способов хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковка вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – при приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;

		<ul style="list-style-type: none"> – тереть хрен натерке и заливает кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным ароматом; – взбивать растительное масло с сырыми желтками и цедру лимона для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусы и полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов
--	--	---

		для холодных соусов и заправок;
--	--	---------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов из заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов из заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов из заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов из заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать хранение в процессе приготовления салатов;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты,

		<p>входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную механическим способом; – замачивать сушеную морскую капусту для набухания; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; – выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; – прослаивать компоненты салата; – смешивать различные ингредиенты салатов; – заправлять салаты заправками; – доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с технологией приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать
--	--	--

		ИМПМОЩЬ ВВЫБОРЕСАЛАТОВ
--	--	------------------------

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты формирования салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями; – правила, техника общения потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

	<p>ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p> <p>Умения: –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную механическим способом; – вымачивать, обрабатывать нафиле, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – вырезать украшения из овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с потребностями приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
--	--	---

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок различного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусканавынос бутербродов, холодных закусок различного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок различного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок различного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов потребителями; – правила, техника общения потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПКЗ.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, и рыбного водного сырья различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, рыбного водного сырья различного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

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

– соблюдать
санитарногигиеническиетребованияпри
риготовлениихолодных
блюдо,закусокизрыбы,нерыбноговодног

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

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к

		<p>качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты формирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

		взаимодействи с потребителями приотпускепродукциисп рилавка/раздачи
--	--	---

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
- организовывать их хранение в процессе приготовления;
- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом их вида и кулинарных свойств:
- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
- порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;
- снимать кожу с отварного языка;
- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
- украшать и заливать мясные продукты порциями;
- вынимать готовое желе из форм;
- доводить до вкуса;
- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет по требителю при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закуски из мяса,
--	--	---

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи различного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи различного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи различного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи различного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,
--	--	--

		<p>дичиразнообразногоассортимента; – правилаипорядокрасчетас потребителемприотпускепродукциинав ынос; – правила поведения, степеньответственностизаправильностьрас четовпотребителями;</p>
--	--	--

		<p>– правила, техника общения потребителей;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</p>

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

		<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p>
--	--	---

		<p>использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>

		<p>егокулинарных свойств:</p> <p>готовить сладкие соусы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты; – взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет потребности при отпуске продукции на вынос;
--	--	--

		<p>– владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Знания:</p> <p>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– техника порционирования, варианты формления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на</p>
--	--	---

		потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: —приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов —ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; —организовывать хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; —выбирать, подготавливать ароматические вещества; —взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; —осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; —использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента —выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: —готовить сладкие соусы; —хранить, использовать готовые виды теста; —нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; —варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; —запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; —жарить фрукты основным способом на гриле; —проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; —взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники сягодами, шарлотки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет по требованию потребителя при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их
--	--	--

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора <p>с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков различного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом и питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать соки из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентами; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба из готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для пачки в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с потребностями приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
--	--	--

		– порционировать, сервировать
--	--	-------------------------------

	<p>оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с отребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
--	--

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков различного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков различного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавынос холодных напитков различного ассортимента, в том числе региональных;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков вразнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков вразнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков вразнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков вразнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в налитной посуде с помощью кофемашины; – готовить кофе на пексе; – обжаривать зерно кофе; – варить какао, горячий шоколад;

		<ul style="list-style-type: none"> – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет по приборам при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков различного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;

		<ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков различного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпусканавыносгорячих напитков различного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки подачи, температура подачи горячих напитков различного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков различного ассортимента; – правила расчета потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работам в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

Умения:

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и при ответственности

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

		<p>зделий; – возможные последствия нарушения</p>
--	--	--

		<p>санитариии гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к личной гигиене персоналапри подготовке производственногоинвентаряипроизводственнойпосуды; – правила безопасного хранения чистящих,моющих и дезинфицирующих средств,предназначенных для последующегоиспользования; – правилаутилизацииотходов – виды, назначение упаковочныхматериалов,способыхраненияпищевыхпродуктов, готовых хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий; – виды, назначение оборудования,инвентаря посуды, используемых дляпорционирования (комплектования),укладкиготовыххлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий; – способы и правила порционирования(комплектования),укладки,упаковкинавынос готовых хлебобулочных, мучныхкондитерскихизделий; – условия, сроки, способы храненияхлебобулочных,мучныхкондитерскихизделий – ассортимент,требованияккачеству, условия и сроки хранения сырья,продуктов, используемых приприготовлении холодных и горячихсладких блюд,десертов,напитков; – правилаоформлениязаявокнасклад; – виды,назначениеиправилаэксплуатацииприборовдляэкспресс оценкикачестваи безопасностисырья,продуктов, материалов;
	<p>ПК5.2. Осуществлять приготовлениеи подготовку</p>	<p>Практическийопытв:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке киспользованию,хранениюотделочных полуфабрикатов

	<p>киспользованиюотд елочныхполуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий</p>	<p>Умения: – подбирать в соответствии стехнологическимитребованиями, оценка качества и безопасности основныхпродуктови дополнительных ингредиентов; – организовыватьиххранениевпроцессеп риготовленияотлелочных полуфабрикатов с соблюдением требованийпо безопасности продукции, товарногососедства; – выбирать,подготавливатьароматические,к расящие вещества с учетом санитарныхтребованийкиспользованиюпи щевых</p>
--	--	--

		<p>добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную или механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженый сахар; – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с
--	--	---

		<p>собо́м пригото́вления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием и упаковкой для непродолжительного хранения;</p>
--	--	---

		<p>– хранить свежеприготовленныеотделочные полуфабрикаты,полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований побезопасностиготовойпродукции;</p> <p>– организовыватьхранениеотделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания:</p> <p>– ассортимент, товароведнаяхарактеристика, правила выбора основныхпродуктов и дополнительных ингредиентовс учетомихсочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основныхпродуктов и дополнительных ингредиентовдляотделочных полуфабрикатов;</p> <p>– виды,характеристика,назначение, правила подготовки отделочныхполуфабрикатов промышленногопроизводства;</p> <p>– характеристика региональных видовсырья,продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов</p> <p>– методы приготовления отделочныхполуфабрикатов, правила их выбора сучетомтипапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопаснойэксплуатации оборудования, инвентаряинструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования ккачествуотделочныхполуфабрикатов;</p> <p>– органолептическиеспособыопределенияготовности;</p> <p>– нормы,правилавзаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– Условия,срокихраненияотделочныхполуфабрикатов,втомчисле промышленногопроизводства</p> <p>– требования к безопасности храненияотделочныхполуфабрикатов</p>
--	--	--

	<p>ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: – при изготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздача</p>
--	--	--

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями изак аза; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто парным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий хлеба; – проводить формование хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь,
--	--	--

		<p>посуду, инструменты в соответствии с составом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none">– проверять качество хлебобулочных изделий хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования
--	--	---

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для продолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на
--	--	--

		<p>вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе</p>
--	--	---

		<p>региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлебразнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлебразнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлебразнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: – при изготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздача</p>

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его

		<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности печенных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты <p>в соответствии с способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
--	--	---

Знания:

- ассортимент, характеристика, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для не продолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусканавынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи

	<p>Умения:</p> <p>—подбирать в соответствии технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>
--	--

		<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом и питания: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное, слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное, ручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; – готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос
--	--	--

		<p>для транспортирования пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none">– рассчитывать стоимость,– владеть профессиональной терминологией;– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

Раздел 5. Структура образовательной программы

Учебный план календарный учебный график

Учебный план (приложение 1) имеет следующую структуру: общеобразовательный учебный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, включая учебные и производственные практики, государственная итоговая аттестация.

Календарный учебный график представлен совместно с учебным планом.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение дисциплинами междисциплинарным курсам	Производственная практика	ГИА	Каникулы	Всего
I курс	41			11	52
II курс	35	6		11	52
III курс	24	16	1	2	43
Всего	100, в том числе 504 часа учебной практики (14 нед.)	22	1	24	147

Утверждаю

Директор

Сибиряков Юрий Павлович

23.08.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Министерство образования и науки Республики Бурятия Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Республиканский межотраслевой техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

"Повар, кондитер"

код

наименование профессии

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

6 Учебный план

Индекс	Перечень циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах						Последовательности распределение обязательной нагрузки по курсам					
			Работа обучающихся в взаимодействии с преподавателем					В т.ч. самост. работа	1 курс		2 курс		3 курс	
			Всего занятий	В т.ч. лекц.	В т.ч. лаб. и практ. занятия	В т.ч. консультирования	В т.ч. ПА		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
									17 нед.	24 нед.	15 нед.	20 нед.	14 нед.	10 нед.
ОУП	Общеобразовательный учебный цикл	10 Дз/ЗЭ	1476	1027	401	18	30	0	612	864	0	0	0	0
ОУП.00	Обязательные учебные предметы	9 Дз/ЗЭ	1444	996	401	18	29	0	612	832	0	0		
ОУП.01	Русский язык	ДЗ	72	60	11	0	1	0	34	38				
ОУП.02	Литература	ДЗ	108	91	16	0	1	0	34	74				
ОУП.03	Математика*	Э	340	302	26	6	6	0	136	204				
ОУП.04	Иностранный язык	ДЗ	72	0	71	0	1	0	34	38				
ОУП.05	Информатика*	Э	144	0	132	6	6	0	51	93				
ОУП.06	Физика	ДЗ	72	66	5	0	1	0	34	38				
ОУП.07	Химия*	Э	144	122	10	6	6	0	46	98				
ОУП.08	Биология*	Э	72	65	6	0	1	0	72					
ОУП.09	История	ДЗ(компл.)	104	95	8	0	1	0	51	53				
ОУП.10	Обществознание	ДЗ	72	65	6	0	1	0		72				
ОУП.11	География	ДЗ	72	65	6	0	1	0		72				
ОУП.12	Физическая культура	ДЗ	72	6	64	0	2	0	34	38				
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	59	8	0	1	0	68					
ОУП.14	Индивидуальный проект	защита проекта	32	0	32	0	0	0	18	14				
ЭК.0.00	Элективный курс	0 Дз	32	31	0	0	1	0	0	32				
ЭК.0.01	Россия-моя история	ДЗ(компл.)	32	31	0	0	1	0		32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6 Дз/0Э	428	200	211	0	15	2	0	0	312	116	0	0
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ(компл.1)	40	26	12	0	2	0			40			
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		40	22	16	0	2	0			40			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ(компл.2)	40	27	12	0	1	0			40			
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(компл.4)	36	27	8	0	1	0				36		

ОПД.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ(компл.3)	36	16	18	0	2	0			36			
ОПД.06	Охрана труда	ДЗ(компл.2)	40	29	10	0	1	0			40			
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(компл.4)	44	0	41	0	1	2				44		
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	17	18	0	1	0			36			
ОПД.09	Физическая культура	ДЗ	44	2	40	0	2	0			44			
ОПД.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(компл.4)	36	17	18	0	1	0				36		
ОПД.11	Рисование и лепка	ДЗ(компл.3)	36	17	18	0	1	0			36			
П.00	Профессиональный цикл	11Дз/12Э	2488	679	409	0	76	28	0	0	300	748	612	828
ПМ.00	Профессиональные модули	11Дз/12Э	2488	679	409	0	76	28	0	0	156	388	396	252
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	квЭ	300	68	68	0	16	4	0	0	156	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	58	26	26	0	4	2			58			
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	92	42	42	0	6	2			92			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72		66		6				72			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72		66		6				72			
Эм01	Экзамен по модулю	Эм	6				6				6			
ПМ02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	квЭ	570	130	130	0	18	4	0	0	0	282	0	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	80	35	37	0	6	2				80		
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	196	95	93	0	6	2				196		

УП.02	Учебная практика	ДЗ(компл.)	144		141		3					144		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		138		6					144		
Эм02	Экзамен по модулю	Эм	6				6					6		
ПМ03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	квЭ	358	106	54	0	14	4	0	0	0	106	72	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	44	30	10	0	2	2				24	20	
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	128	76	44	0	6	2				82	46	
УП.03	Учебная практика	ДЗ(компл.)	72		69		3					72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108		102		6						108	
Эм03	Экзамен по модулю	Эм	6				6						6	
ПМ04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	квЭ	482	134	42	0	14	4	0	0	0	0	188	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	64	50	10	0	2	2					64	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	124	84	32	0	6	2					124	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108		102		6						108	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	180		174		6							180
Эм04	Экзамен по модулю	Эм	6				6							6
ПМ05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	квЭ	778	241	115	0	14	12	0	0	0	0	136	246

МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дз	92	65	23	0	2	2					92	
---------------	--	----	----	----	----	---	---	---	--	--	--	--	----	--

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	284	176	92	0	6	10					
УП.05	Учебная практика	ДЗ	108		108		6						
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288		210		6						
Эм05	Экзамен по модулю	Эм	6				6						
УП			504						0	0	72		
ПП			792						0	0	72		
Всего предметов, дисциплин МДК			27 ДЗ/15 Э	3096	1906	1021	18	121	30	612	864	468	
Итого			4392						612	864	612		
Государственная итоговая аттестация			36										
Общий объём образовательной программы			4428						612	864	612		
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									дисциплин МДК		612	864	468
									учебной практики		0	0	72
									производственной практики		0	0	72
									экзаменов		0	3	3
									дифзачетов		2	7	7

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл учебного плана предусматривает изучение обязательных учебных предметов.

Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования и с получением среднего общего образования (1476 часов)

содержит четырнадцать учебных предметов и один элективный курс.

Профильными учебными предметами являются: ОУП.03 Математика, ОУП.05 Информатика, ОУП.07 Химия.

В рамках освоения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение студентами индивидуального проекта в течение первых двух лет обучения.

В соответствии с ФГОС СОО установлены требования к результатам освоения студентами основной образовательной программы:

- личностным, включающим осознание обучающимися российской гражданской идентичности; готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, участия в построении индивидуальной образовательной траектории;

- предметным, включающим: освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Личностные результаты программы отражают:

- готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- гражданского воспитания;
- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной, организации детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и значением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;
- патриотического воспитания;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- духовно-нравственного воспитания:
- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;
- эстетического воспитания:
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- физического воспитания:
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- активно неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- трудовое воспитание:
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- экологическое воспитание:
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобальных характеристик экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активно неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- ценности научного познания:
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуальной и в группе.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы отражают:

1. Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:
 - самостоятельно формулировать актуализировать проблему, рассматривать ее все стороны;
 - устанавливать существенные признаки основания для сравнения, классификации и обобщения;
 - определять цели деятельности, задавать параметры критерии их достижения;
 - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
 - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риск последствий деятельности;
 - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- б) базовые исследовательские действия:
 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
 - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
 - ставить формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и

жизненных ситуациях;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы к решению;

- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

- в) работа с информацией:
 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2. Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение:

- осуществлять коммуникацию во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения в взаимодействиях;

- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи по позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3. Овладение универсальными регулятивными

действиями: а)самоорганизация:

- самостоятельноосуществлятьпознавательнуюдеятельность,выявлятьпроблемы,ставит
ь и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и
жизненных ситуациях;

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся
ресурсов,собственных возможностей и предпочтений;

- даватьоценкуновым ситуациям;

- расширятьрамкиучебногопредметанаосновеличных предпочтений;

- делатьсяосознанныйвыбор,аргументироватьего,братьответственностьзарешение;

- оцениватьприобретенныйопыт;

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных
областяхзнаний,постоянноповышатьсвойобразовательныйикультурныйуровень;

б)самоконтроль:

- даватьоценкуновым ситуациям,вноситькоррективывдеятельность,оцениватьсоответст
виерезультатов целям;

- владетьнавыкамипознавательнойрефлексиикакосознаниясовершаемыхдействийи
мыслительныхпроцессов, их результатов и оснований;

- использоватьприемырефлексиидляоценкиситуации,выбораверногорешения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их

снижению;в)эмоциональныйинтеллект,предполагающийсформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное
состояние,видетьнаправленияразвитиясобственнойэмоциональнойсферы,быть
увереннымвсебе;

- саморегулирования,включающегосамоконтроль,умениеприниматьответственностьза
своеповедение,способностьадаптироватьсякэмоциональнымизменениями
проявлятьгибкость,бытьоткрытымновому;

- внутреннеймотивации,включающейстремлениекдостижениюцелииуспеху,оптимизм,
инициативность,умениедействовать, исходяизсвоихвозможностей;

- эмпатии,включающейспособностьпониматьэмоциональноесостояниедругих,учитыва
тьегоприосуществлениикоммуникации,способностьксочувствиюисопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с
другимилюдьми,заботиться, проявлятьинтереси разрешать конфликты;

г)принятиесебяидругихлюдей:

- приниматьсебя,понимаясвоинедостаткиидостоинства;

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе
результатовдеятельности;

- признаватьсвоеправо иправодругих людейнаошибки;

- развиватьспособностьпониматьмирспозициидругогочеловека.

**Предметныерезультатыосвоенияосновнойобразовательнойпрограммыдляучебны
хпредметовнабазовомуровнеориентированы
наобеспечениепреимущественнообщеобразовательнойиобщекультурнойподготовкииразмеще
нывработчихпрограммах.**

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для
учебныхпредметовнауглубленномуровнеориентированыпреимущественнонаподготовкукпос
ледующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных
способностейобучающихсяпутемболееглубокого,чемэтопредусматриваетсябазовымкурсом,ос
воением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих
данномуучебномупредмету.

Предметныерезультатыосвоенияосновнойобразовательнойпрограммыобеспечиваютво
зможностьдальнейшегоуспешногопрофессиональногообученияипрофессиональнойдеятельно
сти.

Общепрофессиональный цикл состоит из следующих общепрофессиональных

дисциплин:

- ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров
- ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- ОПД.05 Основы калькуляции и учета
- ОПД.06 Охрана труда
- ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности
- ОПД.09 Физическая культура
- ОПД.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (вариативная часть);
- ОПД.11 Рисование и лепка (вариативная часть).

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы.

ПМ.01 Приготовление и подготовка как реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

МДК.02.01.

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.02.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

МДК.03.01.

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка как реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

МДК.05.01

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формирование вариативной части ООП

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих профессиональных компетенций. Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых

квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Часы на дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули обязательной и вариативной части распределяются следующим образом:

Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Часы обязательных учебных занятий	Часы вариативной части	Всего
Итого по общеобразовательному учебному циклу	1476	0	1476
Общеобразовательный учебный цикл	1476	0	1476
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	324	104	428
ОПД.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	4	40
ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	4	40
ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	4	40
ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	0	36
ОПД.05 Основы калькуляции и учета	32	4	36
ОПД.06 Охрана труда	36	4	40
ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	8	44
ОПД.08 Безопасность жизнедеятельности	36	0	36
ОПД.09 Физическая культура	40	4	44
ОПД.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	0	36	36
ОПД.11 Рисование и лепка	0	36	36
ПМ.00 Профессиональный цикл	1872	616	2488
<i>ПМ.01 Приготовление и подготовка как реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента</i>	<i>104</i>	<i>52</i>	<i>156</i>
МДК01.01. Организация приготовления, подготовки реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	26	58
МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	72	20	92
Экзамен по ПМ.01	0	6	6
<i>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка как реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</i>	<i>160</i>	<i>122</i>	<i>282</i>
МДК02.01. Организация приготовления, подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	48	80
МДК02.02. Процессы приготовления, подготовки реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	68	196
Экзамен по ПМ.02	0	6	6
<i>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</i>	<i>128</i>	<i>50</i>	<i>178</i>
МДК03.01 Организация приготовления, подготовки реализации и презентации холодных блюд,	32	12	44

кулинарных изделий, закусок			
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	32	128
Экзамен по ПМ.03	0	6	6
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	96	98	194
МДК04.01 Организация приготовления, подготовки реализации горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32	64
МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки реализации горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	60	124
Экзамен по ПМ.04	0	6	6
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	160	222	382
МДК05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	60	92
МДК05.02 Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	156	284
Экзамен по ПМ.05	0	6	6
Учебная практика	504	0	504
Производственная практика	720	72	792
Промежуточная аттестация	0	0	0
Государственная итоговая аттестация	36	0	36
ИТОГО Согласно ФГОС	3708	720	4428

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Специальные помещения представляют 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:

- русского языка и литературы;
- математики;
- иностранного языка;
- информатики;
- физики;
- химии;
- биологии;
- истории и обществознания;

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

Лаборатории:

- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный

зал. Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал.

Материально-техническое оснащение

Кабинет русского языка и литературы:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методические материалы по русскому языку;
- словари языковые фундаментальные;
- комплект портретов писателей, литературоведов и лингвистов;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование.

Кабинет математики:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методические материалы по математике;
- комплект чертежного оборудования и приспособлений;
- набор прозрачных геометрических тел сечениями;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет иностранного языка:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- программное обеспечение для лингвфонного кабинета с возможностью организации сетевой взаимодействия и контроля рабочих мест учащихся учителями обучения иностранным языкам;
- наушники с микрофоном;
- динамики для громкого воспроизведения;
- комплект портретов иностранных писателей;
- раздаточные учебные материалы по иностранному языку;
- комплект словарей по иностранному языку;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет информатики:

- компьютеры по количеству посадочных мест с периферией (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации);
- рабочие места по количеству обучающихся;
- пакет программного обеспечения для обучения языкам программирования;
- комплект учебно-наглядных пособий и методических материалов по информатике;

– компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное

оборудование(интерактивнаядоска).

Кабинетфизики:

- столученический,регулируемыйповысотеэлектрифицированныйпоколичествуобучающихся;
- столлабораторныйдемонстрационныйнадстройкой;
- столлабораторныйдемонстрационныйсэлектрическимирозетками,автоматамиаварийногоотключения тока;
- весытехническиесразновесами;
- комплектдлялабораторногопрактикумапооптике;
- комплектдлялабораторногопрактикумапомеханике;
- комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
- комплектдлялабораторногопрактикумапоэлектричеству(сгенератором);
- комплектдляизучениявозобновляемыхисточниковэнергии(солнечной,ветровойэнергии,биологической,механическойитермоэлектрической энергетики);
- амперметрлабораторный;
- вольтметрлабораторный;
- колориметрснаборомкалориметрических тел;
- термометрлабораторный;
- огнетушитель;
- техническиесредстваобучения:компьютердлярабочегоместапреподавателя,МФУ,мультимедийноеоборудование(проектори проекционныйэкран).

Кабинетхимии:

- стол лабораторный демонстрационный (с защитным, химостойким и термостойкимпокрытием,раковиной,подводкойиотведениемводы,сантехникой,электрическимирозетками,автоматами аварийного отключениятока);
- стол лабораторный демонстрационный с надстройкой (с защитным, химостойким и термостойкимпокрытием);
- столученическийлабораторный,регулируемыйповысоте(сзащитным,химостойкимитермостойкимпокрытием,раковиной,бортикомпонаружномукраю,подводкойиотведениемводыисантехникой);
- стулученическийповоротный,регулируемыйповысоте;
- огнетушитель;
- специализированнаямебельисистемыхранениядляхимическойлаборатории;
- весыэлектронныесUSB-переходником;
- центрифугадемонстрационная;
- штативдемонстрационный;
- аппаратдляпроведенияхимическихреакций;
- эвдиометр;
- генератор;
- горелкауниверсальная;
- прибор для иллюстрации зависимости скорости химических реакций от условийокружающейсреды;
- набордляэлектролизадемонстрационный;
- прибордляопытовпохимииисэлектрическимтоком;
- прибордляокисленияспиртанадмеднымкатализатором;
- прибордляполучениягалоидоалкановдемонстрационный;
- прибордляполучениярастворимыхвеществвтвердомвиде;
- установкадляфильтрацииподвакуумом;
- прибордляопределениясостававоздуха;
- газоанализаторкислородаитоксичныхгазовсцифровойиндикациейпоказателей;
- прибордляиллюстрациизаконасохранениямассывеществ;
- барометр-анероид;
- колбаагрегатор;

- весы для сыпучих материалов;
- прибор для получения газов;
- спиртовка лабораторная;
- магнитная мешалка;
- микроскоп цифровой с руководством пользователя и пособием для учащихся;
- набор для чистки оптики;
- набор посуды для реактивов;
- набор посуды принадлежностей для работы с малыми количествами веществ;
- набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии;
- комплект колб демонстрационных;
- щипцы тигельные;
- пробирка;
- набор склянок для растворов реактивов;
- штатив для пробирок;
- комплект тершей для мытья лабораторной посуды;
- комплект средств для индивидуальной защиты;
- комплект термометров;
- сушильная панель для посуды;
- комплект моделей кристаллических решеток;
- модель молекулы белка;
- набор для моделирования строения неорганических веществ;
- набор для моделирования строения органических веществ;
- набор для моделирования строения атомов молекул;
- набор для моделирования электронного строения атомов;
- комплект коллекций;
- комплект химических реактивов;
- комплект портретов великих химиков;
- пособия наглядной экспозиции;
- периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева электронная;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проекторы проекционный экран).

Кабинет биологии:

- стол лабораторный демонстрационный (с раковиной, подводкой и отведением воды, сантехникой, электрическими розетками, автоматами аварийного отключения тока);
- столученический лабораторный, регулируемый по высоте;
- комплект влажных препаратов демонстрационный;
- комплект гербариев демонстрационный;
- комплект коллекций демонстрационный;
- цифровой микроскоп бинокулярный (с камерой);
- цифровая видеокамера для работы с оптическими приборами цифровая;
- микроскоп демонстрационный;
- прибор для сравнения углекислого газа в выдыхаемом и вдыхаемом воздухе;
- ложка для сжигания веществ;
- спиртовка лабораторная;
- штатив для пробирок;
- воронка лабораторная;
- колба коническая;
- ступка фарфоровая с пестиком;
- цилиндр мерный;
- комплект микропрепаратов по анатомии, ботанике, зоологии, общей биологии;
- микроскоп школьный с подсветкой;
- цифровой микроскоп;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проекторы проекционный экран).

Кабинет истории и обществознания:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект портретов исторических деятелей;
- раздаточные учебные материалы по истории и обществознанию;
- атлас по истории с комплектом контурных карт;
- конституция Российской Федерации;
- государственные символы Российской Федерации;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и интерактивная доска).

Кабинет географии:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструментов и приборов топографических;
- школьная метеостанция;
- барометр-анероид;
- курвиметр;
- гигрометр; комплект цифрового оборудования;
- компас ученический;
- рулетка;
- комплект для проведения исследований окружающей среды;
- коллекция минералов и горных пород, полезных ископаемых и почв;
- глобус Земли физический;
- глобус Земли политический;
- интерактивный глобус;
- теллурий;
- модель строения земных складок и эволюции рельефа;
- модель движения океанических плит;
- модель вулкана;
- модель внутреннего строения Земли;
- модель-аппликация природных зон Земли;
- комплект портретов для оформления кабинета;
- раздаточные учебные материалы по географии;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет проектной деятельности:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методические материалы;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (интерактивная доска, проектор).

Кабинет социально-экономических дисциплин:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оснащенное мультимедийным оборудованием (интерактивная доска, проектор);
- доска для мела.

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- рабочее место по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по дисциплине;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- измерительные приборы и оборудование по дисциплине «Охрана труда»;
- огнетушители порошковые, пенные, углекислотные (учебные);

- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз, респиратор,
- жгут кровоостанавливающий;
- аптечка индивидуальная;
- комплект противоожоговый;
- тренажер для оказания первой помощи пострадавшим при отсутствии дыхания и сердцебиения;
- устройство отработки прицеливания;
- учебные автоматы;
- винтовки пневматические;
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал);
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия);
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал);
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия);
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет «Технического оснащения организации рабочего места»:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал);
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия);
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Кабинет «Технологии кулинарного кондитерского производства»:

- учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал);
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия);
- технические средства обучения: компьютер для рабочего места преподавателя, МФУ, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкафы для столовой посуды),
- 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 скапучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный смоечной ванной; стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- рабочее место преподавателя,
- обеденный стол,
- стулья,
- шкаф для столовой посуды).
- 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 смоечной ванной,
- производственный стол с деревянным покрытием,
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый),
- моечная ванна (двухсекционная),
- стеллаж передвижной.

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

Спортивный зал:

- баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи;
- щиты, ворота, баскетбольные корзины, волейбольная сетка;
- оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений), скамейка гимнастическая универсальная;
- мат гимнастический прямой;
- мост гимнастический подкидной;
- бревно гимнастическое напольное постоянной высоты;
- бревно гимнастическое тренировочное;
- стенка гимнастическая;
- перекладина гимнастическая пристенная;
- перекладина гимнастическая универсальная (турник);
- перекладина навесная универсальная;
- брусья навесные для гимнастической стенки;
- брусья гимнастические параллельные;
- брусья гимнастические разновысокие;
- кольца гимнастические;
- козел гимнастический;
- конь гимнастический (с ручками) маховый;
- конь гимнастический прыжковый переменной высоты;
- тумба прыжковая атлетическая;
- доска навесная для гимнастической стенки;
- тренажер навесной;
- комплект для групповых занятий (сподвижным стеллажом);
- консоль пристенная для канатов и шестов;
- канат для лазания;
- скакалка;
- мяча бивной;
- степ-платформа;
- снаряд для функционального тренинга;
- дуги для подлезания;
- коврик гимнастический;
- палка гимнастическая утяжеленная;
- секундомеры;
- столы для тенниса, инвентарь и оборудование для тестирования по нормам ВФСК

«ГТО».

Оснащение баз практик

Практика является обязательным разделом программы подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Базы практик обеспечивают прохождение практик всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа, имеющих в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, которые обеспечивают выполнение всех видов работ,

определенных содержанием ФГОС СПО.

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

Оборудование предприятий технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материальной базы оборудования.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющим стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению не реже 1 раз в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы составляет не менее 25 процентов.

Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению образовательной программы

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

Колледж имеет в наличии электронную информационно-образовательную среду. Допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к электронной библиотеке.

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

Обучающиеся инвалиды или лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными, при необходимости, для обучения указанных обучающихся.

Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

ьного образования по профессиям (специальностям) и крупным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27

ноября 2015 г. №АП-114/18 вн.

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 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».

7. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации

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

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

Для государственной итоговой аттестации колледжем разработана программа государственной итоговой аттестации, которая включает в себя описание процедуры условий проведения государственной итоговой аттестации.

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

Комплекты оценочной документации (КОД), разработанные в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедуры условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.01.09 «Повар, кондитер»

2025 г.

РАССМОТРЕНА
На заседании МО
Преподавателей и мастеров
Производственного обучения
Протокол №__1
От. 03.09.2025 г

ОДОБРЕНА
на заседании МС



Разработчики:
Старший методист Ивакина Н.В.
Советник директора по воспитанию Зубакина С.В.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ	
1.1.	Цель и задачи воспитания обучающихся
1.2.	Направления воспитания
1.3.	Целевые ориентиры воспитания
1.3.1.	Инвариантные целевые ориентиры
1.3.2.	Вариативные целевые ориентиры
РАЗДЕЛ 2 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	
2.1.	Уклад ГАПОУ РБ «РМТ»
2.2.	Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности
РАЗДЕЛ 3 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	
3.1.	Кадровое обеспечение
3.2.	Нормативно-методическое обеспечение
3.3.	Требования к условиям работы обучающимися с особыми образовательными потребностями
3.4.	Система поощрения профессиональной успешности и првлений активной жизненной позиции обучающихся
3.5	Анализ воспитательного процесса Приложение

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГАПОУ РБ «Республиканский межотраслевой техникум» (далее ГАПОУ РБ «РМТ»), реализующей программы среднего профессионального образования, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания. Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ РБ «РМТ». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся. Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО. В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2 Направления воспитания

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

- **гражданское воспитание** – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание**, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

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

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

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

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам (ОК 01);
- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК 03);

- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК. 04);

- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 08);
- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 09);
- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (ОК 10);
- Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11);

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.</p> <p>Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах</p>
Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования,

ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни;

Патриотическое воспитание

-осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09 Повар, кондитер

Духовно-нравственное воспитание

– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии 43.01.09 Повар, кондитер знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Профессионально-трудовое воспитание

– применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

– обладающий опытом проектирования образовательного процесса на основе стандартов и сопутствующей документации, с учётом особенностей развития обучающихся;

– обладающий навыками работы в сфере информационных технологий, в том числе, интерактивных\мультимедийных технологий;

– обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– участвующий в разработке и реализации программы развития образовательной организации в целях создания безопасной и комфортной образовательной среды разрабатывающий и оформляющий в бумажном и электронном виде планирующую и отчетную документацию в области работы, в том числе, компенсирующего и коррекционно-развивающего образования;

Экологическое воспитание

– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- обладающий знаниями в области истории, теории, закономерностей и принципов построения и функционирования образовательных систем, основных

психологических подходов: культурно-исторический, деятельностный и развивающий, способы их применения в процессе преподавания;

- осваивающий и применяющий психолого-педагогические технологии (в том числе инклюзивные), необходимые для адресной работы с различными контингентами обучающихся: одаренные, социально уязвимые, попавшие в трудные жизненные ситуации, мигранты, сироты, с ограниченными возможностями здоровья, с девиациями поведения, с зависимостью;

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации

Уклад задаёт порядок жизни образовательной организации и аккумулирует ключевые характеристики, определяющие особенности воспитательного процесса. Уклад удерживает ценности, принципы, культуру взаимоотношений, традиции воспитания, в основе которых лежат российские базовые ценности, определяет условия и средства воспитания, отражающие самобытный облик образовательной организации и её репутацию в образовательном пространстве и социуме.

Уклад учитывает специфику и конкретные формы организации распорядка дневного, недельного, месячного, годового циклов жизни техникума.

Уклад способствует формированию ценностей воспитания, которые разделяются всеми участниками образовательных отношений (обучающимися, родителями, педагогами сотрудниками, работодателями и социальными партнерами).

2.2. Воспитательные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли по профессии;

– включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– организация практических занятий по работе с современными информационными технологиями в области образования и педагогических наук;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

– мастер-классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

– встречи с известными представителями профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– совместные мероприятия, посвященные Дню профессии;

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер;

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию/специальность;

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии 43.01.09 Повар, кондитер; презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на развитие профессионально-значимых компетенций: в освоении и применении психолого-педагогических технологий (в том числе инклюзивных), необходимых для адресной работы с различными контингентами обучающихся;

– в освоении и адекватном применении специальных технологий и методов, позволяющих проводить коррекционно-развивающую работу;

– в использовании и апробации специальных подходов к обучению в целях включения в образовательный процесс всех обучающихся, в том числе с особыми потребностями в образовании: проявивших выдающиеся способности, для которых русский язык не является родным, с ограниченными возможностями здоровья;

– в разработке и обновлении учебно-методические комплексов по программам образования, в том числе оценочные средства для проверки результатов освоения;

– в использовании в практике компенсирующего и коррекционно-развивающего образования основных психологических подходов: культурно-исторического, деятельностного и развивающего;

Модуль «Семьеведение»

- изучение, как формируется семья, какую роль она играет в обществе, что такое традиционная форма брака между мужчиной и женщиной. Анализ распределение ролей между супругами, факторы выбора партнёра и особенности воспитания детей в семье;

- изучение истории своей семьи, составляют генеалогическое древо;
- освоение понятия бытового комфорта и благополучия, правила ведения домашнего хозяйства и организации семейного бюджета;
- поддержание здорового образа жизни всех членов семьи, соблюдение правильных пищевых привычек, организации совместных мероприятий и праздников;
- изучение юридических аспектов заключения брака, условия государственной поддержки семей;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим, заместителя директора по воспитательной работе, советника по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, руководителя физического воспитания, преподавателя-организатора ОБЖ, воспитателя общежития, кураторов, преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Также привлекаются социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве.

Функционал ответственных лиц представлен в таблице

Таблица

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Общее руководство по организации воспитательной работы Согласование вопросов совершенствования образовательной, воспитательной, организационной и управленческой деятельности техникума. Согласование качественных и количественных плановых показателей достижения результатов реализации рабочей программы воспитания техникума.
Заместитель директора по воспитательной работе	Определение стратегии и основных направлений воспитательного процесса в техникуме. Организация разработки концепции воспитательной работы техникума. Определение приоритетных направлений развития воспитательной работы в техникуме. Руководство формированием рабочей программы воспитания техникума. Координация взаимодействия администрации, структурных подразделений техникума в реализации рабочей программы воспитания. Организация и осуществление воспитательной деятельности в соответствии с рабочей программой воспитания.
Методическая служба	Организация текущего и перспективного планирования деятельности техникума части реализации рабочей программы воспитания. Организация подбора, обучения, повышения квалификации педагогического персонала техникума для эффективной реализации рабочей программы воспитания.

<p>Заместитель директора по учебно-производственной работе</p>	<p>Координация работы преподавателей, других педагогических и иных работников, а также разработка учебно-методической и иной документации, необходимой для реализации рабочей программы воспитания в рамках учебных занятий в техникуме.</p> <p>Руководство организацией и контролем качества образовательного процесса техникума, в том числе, в части реализации рабочей программы воспитания в рамках учебных занятий в техникуме.</p> <p>Организация текущего и перспективного планирования деятельности техникума в части реализации рабочей программы воспитания в рамках учебной и производственной практики в техникуме.</p> <p>Руководство организацией и контролем качества образовательного процесса техникума, в том числе, в части реализации рабочей программы воспитания в рамках учебной и производственной практики в техникуме.</p>
<p>Руководители филиалов</p>	<p>Руководство организацией осуществления воспитательной деятельности в соответствии с рабочей программой воспитания.</p> <p>Контроль качества и эффективности воспитательной деятельности в филиале.</p> <p>Систематический учёт, анализ, обобщение результатов воспитательной работы в филиалах, в отдельных группах.</p> <p>Разработка календарного плана воспитательной работы Филиала.</p> <p>Координация работы преподавателей кафедры, других педагогических и иных работников, а также разработка учебно-методической и иной документации, необходимой для реализации рабочей программы воспитания в рамках учебных занятий.</p> <p>Разработка, корректировка, внесение изменений, дополнений в рабочую программу воспитания.</p>
<p>Социальный педагог</p>	<p>Организация социально-педагогической поддержки обучающихся в рамках реализации рабочей программы воспитания.</p> <p>Профилактическая работа с обучающимися группы социального риска.</p> <p>Организация социальной реабилитации обучающихся, имевших проявления девиантного поведения.</p> <p>Обеспечение досуговой занятости обучающихся в рамках реализации рабочей программы воспитания.</p> <p>Организация совместной деятельности с социальными институтами в целях позитивной социализации</p>

	<p>обучающихся в рамках реализации рабочей программы воспитания.</p>
Педагог-психолог	<p>Организация психолого-педагогического сопровождения обучающихся в рамках реализации рабочей программы воспитания.</p> <p>Консультирование педагогов и преподавателей колледжа при выборе образовательных технологий с учетом индивидуально-психологических особенностей и образовательных потребностей обучающихся.</p> <p>Разработка психологических рекомендаций по формированию и реализации индивидуальных учебных планов для творчески одаренных обучающихся.</p> <p>Консультирование обучающихся по проблемам самопознания, профессионального самоопределения, личностным проблемам, вопросам взаимоотношений в коллективе и другим вопросам в рамках реализации рабочей программы воспитания.</p>
Преподаватель	<p>Организация в рамках учебных занятий конкретных видов и форм деятельности обучающихся, необходимых для реализации цели воспитания и достижения их личностных результатов, запланированных в календарно-тематическом планировании по учебной дисциплине (профессиональному модулю).</p> <p>Содействие развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формированию их общей культуры, расширению социальной сферы в их воспитании.</p> <p>Разработка и обновление рабочих программ учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей основных программ, обеспечивающих практическую подготовку, и программ практики с учетом реализации цели воспитания и достижения соответствующих личностных результатов обучающихся.</p> <p>Организационно-педагогическая поддержка общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов.</p> <p>Индивидуальное и групповое консультирование и</p>

	<p>организация мероприятий, обеспечивающих педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения студентов.</p>
<p>Советник директора по воспитанию</p>	<p>Изучение особенностей, интересов и потребностей обучающихся. Проектирование содержания воспитательного процесса в техникуме соответствии с требованиями ФГОС ОО. Вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания. Анализ результатов реализации программы воспитания. Организационно-методическое сопровождение досуговых мероприятий</p>
<p>Куратор</p>	<p>Проектирование содержания воспитательного процесса в студенческой группе в соответствии с требованиями рабочей программы воспитания. Планирование деятельности студенческой группы с участием обучающихся, их родителей (законных представителей), сотрудников техникума, в том числе планирование досуговых и социально-значимых мероприятий, включения студентов в группы в разнообразные социокультурные практики, профессиональную деятельность в ходе образовательного процесса с учетом необходимости реализации цели воспитания и достижения личностных результатов обучающихся. Вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям рабочей программы воспитания. Анализ результатов воспитательной деятельности в студенческой группе.</p>

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:

- Правила внутреннего распорядка для студентов ГАПОУ РБ «РМТ»;
- Положение «О студенческом совете самоуправления»
- Положение «О Совете по профилактике»;
- Положение «Об установлении единых требований к внешнему виду обучающихся техникума»;
- Положение «О порядке организации питания обучающихся в ГАПОУ РБ «РМТ»;
- Положение о студенческом общежитии в ГАПОУ РБ «РМТ»;
- Положение о кураторстве в ГАПОУ РБ «РМТ» ;
- Положение «О студенческом спортивном клубе «Взлёт»;
- Положение «Об учете отдельных категорий несовершеннолетних в ГАПОУ РБ «РМТ»;
- Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся».

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Требования к организации среды для обучающихся с ОВЗ отражаются в примерных адаптированных образовательных программах СПО для обучающихся каждой нозологической группы.

3.3 Система поощрения социальной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся». Обучающиеся поощряются за: участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях; поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурсах, турнирах, фестивалях, конференциях; общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума; благородные высоконравственные поступки. Техникум применяет следующие виды поощрений: повышенная стипендия, поощрение грамотой за успехи в учебной и внеурочной деятельности; поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами; поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся; ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

–описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

–наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;

–взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

–оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическом коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);

–наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;

–оформление предметно-пространственной среды образовательной

организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации дела и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

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

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом, кураторами, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу. Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

**Календарный план воспитательной работы по
43.01.09 Повар, кондитер**

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ на 2025— 2026 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	1-2 курс	Март	Заведующий по ВР, социальный педагог, кураторы
2	Всероссийские открытые онлайн- уроки	1-2 курс	В течении года	Заведующий по учебной работе, методист
3	Обучающие экскурсии в образовательных учреждениях СПО для родителей потенциальных абитуриентов (профессиональные пробы)	1-2 курс	В течении года	заместитель директора производственной работе
4	Участие в профорientационных форумах	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
5	Участие в городских, республиканских, межрегиональных олимпиадах	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
2. Кураторство				
1	Классные часы «Разговоры о важном»	1-2 курс	Сентябрь- июнь	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
2.	Классные часы «Россия – мои горизонты»	1-2 курс	Сентябрь- июнь	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор,

				кураторы
3	Проведение индивидуальных бесед со студентами, анкетирования с целью изучения их семейного положения, интересов, наклонностей, способностей. Составление социальных паспортов групп	1-2 курс	Сентябрь	Заместитель директора, заведующий по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
4	Проведение бесед с обучающимися по анализу успеваемости и посещаемости учебных занятий	1-2 курс	Ежедневно	Кураторы
5	Организационная работа по участию в мероприятиях техникума,	1-2 курс	В течении года	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
6	Проведение профилактических бесед по формированию корректного поведения, успешного обучения, ориентации на успех	1-2 курс	В течении года	Заместитель директора, заведующий по ВР, социальный педагог, педагог-психолог
7	Участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям	1-2 курс	В течении года	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
8	Создание традиций группы	1-2 курс	Сентябрь	Кураторы
9	Посещение руководством, кураторами	1-2 курс	Еженедельно	Заместитель директора, заведующий по ВР,

	общезнания с целью ознакомления с условиями проживания обучающихся			педагог-организатор, кураторы
10	Запись в кружки и спортивные секции	1-2 курс	В течении года	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
11	Круглый стол «Портрет первокурсника»	1 курс	Декабрь	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-психолог, кураторы
3. Наставничество				
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»	1-2 курс	Декабрь	заместитель директора по производственной работе
2	Формирование базы наставляемых	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
3	Отбор и выдвижение наставников	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
4	Организация и осуществление работы наставнических групп	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
5	Знакомство с успешным опытом и эффективной деятельностью	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
6	Участие в заседаниях Совета студенческого самоуправления	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
7	Участие в мероприятиях различного уровня	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
4. Основные воспитательные мероприятия				
1	Международный день	1-2 курс	8 сентября	Заместитель

	распространения грамотности			директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
2	День машиностроителя		24 сентября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
3	День воспитателя и всех дошкольных работников	1-2 курс	27 сентября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
4	День СПО	1-2 курс	2 октября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
5	Международный день социального педагога	1-2 курс	2 октября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
5	Всемирный день учителей	1-2 курс	5 октября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
6	День работников дополнительного образования	1-2 курс	8 октября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
7	Всемирный день науки	1-2 курс	10 ноября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
8	День наладчика	1-2 курс	14 ноября	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
9	День энергетика	1-2 курс	22 декабря	Заместитель директора,

				заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
10	День российской науки	1-2 курс	8 февраля	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
11	День слесаря	1-2 курс	26 февраля	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
12	День машиниста	1-2 курс	31 марта	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
13	День Великой победы	1-2 курс	9 мая	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
14	День метрополитена	1-2 курс	15 мая	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
15	День слесаря	1-2 курс	Последнее воскресенье мая	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
16	День крановщика	1-2 курс	4 июня	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
17	День защиты детей	1-2 курс	1 июня	Заместитель директора, заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
18	День монтажника	1-2 курс	6 июня	Заместитель директора,

				заведующий по ВР, педагог-организатор, кураторы
5. Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация экскурсий на предприятия-партнеры	1-2 курс	В течении года	заместитель директора по производственной работе
2	Оформление уголка памяти	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
3	Оформление стенда «Доска почета»	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
4	Регулярное размещение информационных буклетов по пропаганде ЗОЖ, профилактике употребления ПАВ	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
5	Размещение материалов медиацентра	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
6	Размещение материалов по трудоустройству, вакансиях для выпускников, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
7	Оформление информационных стендов по специальности	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
8	Оборудование, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор

	спокойного и активного отдыха, актового зала			
9	Обновление стендов, акцентирующих внимание на актуальных вопросах профилактики и безопасности	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
10	Обновление стендов в рамках проведения предметных недель	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Церемония чествования семейных трудовых династий специальности	1-2 курс	Декабрь	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
2	Проведение родительского собрания по вопросам организации учебно-производственного процесса, СПТ, мер социальной поддержки, правового просвещения родителей, мер безопасности, в том числе в Интернет пространстве, выбора председателя Совета родителей на учебный год	1-2 курс	Сентябрь	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
3	Разъяснительные беседы по культуре безопасности на железнодорожной инфраструктуре в СПО	1-2 курс	Сентябрь, декабрь, июнь	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
4	Просветительское мероприятие по теме «Семья - территория добра и взаимопонимания или	1-2 курс	Сентябрь, декабрь, июнь	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог

	жизнь без конфликтов»			
5	Обучающие экскурсии в образовательных учреждениях СПО для родителей потенциальных абитуриентов	1-2 курс	По запросу	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
6	Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	1-2 курс	Сентябрь, декабрь, июнь	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
7	Информационно-просветительские мероприятия, направленные на повышение правовой грамотности родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в вопросах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
8	Размещение на сайте ПОУ материалов для родителей по актуальным вопросам воспитания детей	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
9	Групповые и индивидуальные развивающие занятия, направленные на укрепление отношений в семье	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-психолог, социальный педагог
	7. Самоуправление			
1	Выбор председателя и Совета Студенческого самоуправления на	1-2 курс	Сентябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ

	учебный год			
2	Концерт, посвященный Дню Матери	1 курс	Ноябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ
3	Мероприятия, посвященные празднованию Нового года	1-2 курс	Декабрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ
4	Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества	1-2 курс	Январь	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ
5	Патриотический концерт «Служить России»	1 курс	Февраль	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ
6	Спортивное мероприятие «А, ну- ка, девушки! А, ну-ка, парни!», посвященное празднованию Дня защитника Отечества и Международного женского дня	1 курс	Март	Заведующий по ВР, педагог-организатор, ССУ
7	Всемирный фестиваль молодежи	1-2 курс	Апрель	Заведующий по ВР, педагог-организатор,
8	Отборочный концерт «День Победы»	1-2 курс	Апрель	Заведующий по ВР, педагог-организатор,
9	Спортивное патриотическое мероприятие СПО - ГТО!	1 курс	Май	Заведующий по ВР, педагог-организатор,
10	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии/специальн ости»		Апрель	Заведующий по ВР, педагог-организатор
11	Мероприятия посвященные Дню молодежи	1 курс	Июнь	Заведующий по ВР, педагог-организатор,
8. Профилактика и безопасность				
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе	1 курс	Май – 1 октябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор

	против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»			
2	Профилактические мероприятия в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	1-2 курс	Сентябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
3	Проведение мониторинга результатов адаптации несовершеннолетних обучающихся	1-2 курс	Декабрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
4	Организация социально-психологического тестирования обучающихся на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	1-2 курс	Сентябрь-октябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
5	Организация проведения мероприятий в рамках всероссийской «Недели безопасности дорожного движения»	1-2 курс	Октябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
6	Комплекс мероприятий, в рамках Декады противодействия экстремизму, терроризму, фашизму	1-2 курс	Ноябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
7	Мероприятия посвященные Дню памяти жертв	1-2 курс	Октябрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор

	политических репрессий			
8	Мероприятия, посвященные Международному дню отказа от курения	1-2 курс	Май	Заведующий по ВР, педагог-организатор
9	Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-2 курс	Декабрь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
10	Мероприятия, посвященные Дню воинской славы России, снятие блокады г. Ленинграда	1-2 курс	Январь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
11	Месячник антинаркотических мероприятий	1-2 курс	Март	Заведующий по ВР, педагог-организатор
12	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»		Сентябрь-июнь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Отборочный тур к Национальному чемпионату «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-2 курс	Март	Заведующий по ВР, педагог-организатор
2	Всероссийский чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы»	1-2 курс	Март	Заведующий по ВР, педагог-организатор
3	Экскурсии обучающихся на предприятия	1 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор

	СибАгро и тд.			
4	Государственная итоговая аттестация с привлечением работодателей	4 курс	Июнь	Заведующий по ВР, педагог-организатор
5	Мониторинг среди студентов выпускных курсов о прохождении производственной и преддипломной практики на предприятиях города и Республики Бурятия	2 курс	Май	Заведующий по ВР, педагог-организатор Заведующий по ВР, педагог-организатор
6	Взаимодействие с РПЦ	1-2 курс	Сентябрь, март	Заведующий по ВР, педагог-организатор
7	Взаимодействие с центром допризывной подготовки г. Улан-Удэ	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
8	Взаимодействие с Фондом «Радость материнства»	1-2 курс	В течении года	Заведующий по ВР, педагог-организатор
9	Ежегодные медицинские осмотры обучающихся	1-2 курс	Декабрь	Заведующий по ВР, педагог-психолог
10	Взаимодействие с Заиграевское ЦРБ	1-2курс	Сентябрь	Заведующий по ВР, педагог-психолог
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1-2 курс	Июнь-сентябрь-	заместитель директора по производственной работе
2	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный	1-2 курс	Февраль	заместитель директора по производственной работе

	студент» и «Профессиональная команда»			
3	Региональный чемпионат «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-2 курс	Март	заместитель директора по производственной работе
4	Чемпионат «Профессионалы» Региональный этап	1-2 курс	Март	заместитель директора по производственной работе
5	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»		Июнь-сентябрь-	заместитель директора по производственной работе, педагог организатор
11. Семейное воспитание				
1	Курс лекций	1 курс	в течении года	Преподаватель, куратор
2	Защита проекта «Генеалогическое древо семьи»	1 курс	в течении года	Преподаватель, куратор
3	Выставка работ Творческий семейный	1 курс	в течении года	Педагог организатор, кураторы. советник директора по воспитанию

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

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;
 Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;
 Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;
 Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;
 Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;
 Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
 Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>
 «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
 «Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;
 «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;
<https://patriot03.ru>

